

Ostia, boom di disdette nei locali

►Meno trenta per cento di presenze nei ristoranti del litorale per il cenone della notte di San Silvestro: «Siamo disperati» ►Tra le cause delle molte chiusure anche i dipendenti positivi Le strutture rimaste aperte propongono anche menù d'asporto

IL CASO

Precarietà e incertezza. Sono le due variabili con cui stanno facendo i conti i ristoratori di Ostia per il cenone di San Silvestro. La variante Omicron e l'impennata dei contagi stanno pesando sui festeggiamenti con una prenotazione cancellata ogni quattro. Lo fa sapere la Fipe-Concommercio, spiegando che sono già il 25-30 per cento le disdette dei cenoni a fronte di prenotazioni inferiori rispetto al periodo pre Pandemia. «Oltre alle cancellazioni», dice la presidentessa Ascom e vice presidentessa Fipe Roma, Valeria Strappini - abbiamo altri dati da considerare. Un ristorante su tre è costretto a rimanere chiuso per quarantena di dipendenti positivi, i clienti, inoltre, preferiscono mangiare all'aperto e se il meteo è sfavorevole arrivano le rinunce. I locali aperti si sono organizzati con il doppio menù: al tavolo e da asporto o takeaway».

I GESTORI

In crisi, secondo il Fipe anche i grossi fornitori. «Hanno magazzini pieni di merce - aggiunge Strappini - molti ristoranti si ridurranno a fare la spesa domani mattina. Un'anomalia se pensiamo che nei periodi normali tra Natale e Capodanno era difficile trovare generi alimentari e di supporto». Sebbene la situazione sia migliore rispetto allo scorso anno quando bar e ristoranti furono costretti a rimanere chiusi, le aspettative per una serata nel segno della ripresa rischiano di

rimanere disattese. Il mese di dicembre, che da solo vale il 10 per cento del fatturato dei ristoranti, è in buona parte compromesso e si aggiunge ad un periodo prolungato di crisi. «Chiediamo al Governo - prosegue la vice presidentessa Fipe - misure urgenti come le proroghe delle moratorie bancarie e della cassa Integrazione. Interventi che dovranno sostenere quei comparti che stanno soffrendo di più. Come la ristorazione nei luoghi turistici, quella legata agli eventi o alle feste private o le discoteche e i locali da ballo, letteralmente mortificati dall'ultimo provvedimento che li ha chiusi senza alcun preavviso fino al 31 gennaio». Secondo i dati raccolti dall'ufficio studi di Fipe - Concommercio, prima di Natale si stimavano quattro milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti e per favorire questa ripresa, gli esercenti avevano previsto una riduzione dei prezzi rispetto a due anni fa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per la cena e il brindisi con sottofondo musicale il calo era più marcato: 90 euro contro i 150 del 2019.

Moirà Di Mario

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**VALERIA STRAPPINI
PRESIDENTESSA FIPE:
«IN CRISI ANCHE
I FORNITORI: HANNO
MAGAZZINI PIENI
DI MERCE INVENDUTA»**

Il Comune in allarme per le nuove cifre

Fiumicino: è positivo lo 0,7%: «È drammatico»

EMERGENZA

Preoccupante impennata dei casi di Covid a Fiumicino. Il numero dei contagi è infatti fuori controllo e sono cresciuti in modo esponenziale nell'ultima settimana fino a raggiungere ieri quota 602 positivi. Sono 79 i nuovi infettati mentre 52 risultano i guariti su una popolazione di 82mila abitanti con 307 contagi che hanno colpito donne e 295 uomini: l'età media è di 34 anni e il rapporto è un infettato per 137 residenti. «La situazione continua a preoccupare a causa del considerevole aumento - commenta il sindaco di Fiumicino, Esterino Montino - Se vogliamo che ci sia una risposta adeguata al difficile momento è necessario porsi il problema di aprire più presidi nelle varie località del territorio, a parte i grandi hub già attivi. Mi sembra abbastanza evidente che quelli che esistono ora non riescono a dare una risposta rapida alle esigenze della popolazione. È di vitale importanza sottoporci a maggiori controlli sulla tracciabilità dei contagiati e sulle persone che devono stare in quarantena». In base ai dati forniti dall'Asl Rm3 i casi si concentrano per il 66% a Fiumicino e Isola sacra, seguita da Focene (8%), Aranova



I casi di nuovi positivi sono concentrati tra Fiumicino e Isola Sacra



(7%), Parco Leonardo, Fregene e Passoscuuro: tutte località al 5%. Nei giorni scorsi a Fiumicino si sono contati anche alcuni decessi di padri di famiglia. Intanto, ha riscosso un grosso successo il secondo Open day organizzato

luto dai vertici di Da Vinci e patrocinato dall'amministrazione comunale. Tra i vaccinati anche i giocatori della squadra della Roma di calcio a 5. Vorrei ringraziare quanti si sono messi in coda, che in alcune ore ha raggiunto i 100 metri, e con pazienza hanno atteso il loro turno. Vista la presenza di molti residenti nel Comune costiero non escludiamo di organizzare altri Open day a Fiumicino città, per il prossimo mese, supportati dal personale medico che metterà a disposizione l'Asl Rm3». L'iniziativa al centro commerciale è stata molto apprezzata dal primo cittadino che ha quindi voluto ringraziare gli operatori della Misericordia per l'impegno profuso in piazzale Molinari, dove è presente un ambulatorio per fare tamponi, e soprattutto per l'Open day di ieri al Da Vinci Village dove sono state inoculate circa 300 seconde e terze dosi di vaccino.

Umberto Serenelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

dall'Asl Rm3 con il supporto logistico dell'ambulatorio itinerante della Misericordia, installato davanti ai negozi del centro Da Vinci Village di Fiumicino.

VOLONTARI

Nel mese di dicembre sono stati due gli appuntamenti per l'inoculazione del vaccino "Pfizer" alle persone che si sono messe in coda davanti al camper dei volontari. «In totale abbiamo somministrato 550 dosi - commenta Elisabetta Cortani, responsabile della Misericordia di Fiumicino - Un grosso lavoro di squadra coordinato dall'Asl Rm3, fortemente vo-

**IL SINDACO MONTINO
«SERVONO CONTROLLI
E PIÙ PRESIDII
NEL TERRITORIO»
PRESTO NUOVI
OPEN DAY**

Colpaccio in attacco dell'Ostiamare preso il bomber Marcheggiani

LA STRATEGIA

Colpo di fine anno dell'Ostiamare che acquista un bomber di razza con il "vizio" del gol. Stiamo parlando dell'esperto Francesco Marcheggiani, prelevato dal Rieti, che è passato a indossare la camicia biancoviola e ieri si è unito alla comitiva tirrenica per la prima seduta di allenamento con i nuovi compagni. «Un giocatore di spessore che darà alla prima linea una maggiore potenza di fuoco - sottolinea il presidente dei gabbiani, Roberto Di Paolo - Lo inseguivo da tempo e ora sono riuscito a portarlo a Ostia come regalo per la tifoseria viola. Per il momento confido di non fermarmi al solo tesseramento di Marcheggiani». Il "patron" dell'Ostiamare non si sbilancia ma al suo arco ci sono ancora alcune frecce da scoccare per centrare l'obiettivo che prevede di portare qualche altro elemento quotato sulla riva del Tirreno. Sono in molti a confidare in un fine 2021 pirotecnico sotto il profilo degli acquisti.

IL MISTER

«L'attaccante Marcheggiani è un giocatore esperto che aiuterà a crescere i molti giovani della rosa - precisa il mister Aldo Gardini - È un elemento che ha sempre fatto bene e si è messo in luce per le spiccate capacità realizzative. Sono convinto che ci darà una grossa mano perché nel suo ruolo è molto duttile quindi sono certo che si adeguerà subito al nostro modulo dando maggior peso al reparto offensivo». Il neo-acquisto lidense vanta un curriculum impressionante e caratterizzato da valanghe di reti. Marcheggiani inizia a tirare i primi calci nelle minori della Lazio e si tra-



Il nuovo acquisto Marcheggiani (foto MINO IPPOLITI)

sferisce poi nelle giovanili del Siena. Nella cittadina toscana cresce e matura a tal punto che a 17 anni viene ingaggiato dal Rieti e fa il suo esordio in serie D. Grazie alla raffica di marcature, nella stagione 2017/18, trascina i reatini in serie C. L'anno successivo viene ingaggiato dal Cassino dove mette a segno 24 reti e si laurea capocannoniere del girone. Dopo le esperienze di Pesaro e Lucca, è tornato quest'anno a Rieti dove aveva lasciato un bel ricordo ai fedelissimi che lo hanno apprezzato per i 10 centri in 13 match, prima di finire sul mercato dicembrino. Ieri pomeriggio l'accordo con l'Ostiamare, voluto anche dal Direttore

**L'ATTACCANTE
ENTUSIASTA:
«MI AUGURO
DI CONTRIBUIRE
A CENTRARE
I PLAYOFF»**

sportivo Stefano Mattiuzzo, e la presentazione allo staff lidense.

LE AMBIZIONI

«Mi ha colpito l'ambizioso progetto del presidente Di Paolo - dice Marcheggiani - ecco perché ho accettato senza indugi di indossare la maglia dell'Ostiamare. Entro in questo nuovo team in punta di piedi perché la rosa si compone di elementi validi per la categoria con i quali mi auguro di contribuire a centrare i playoff. Sono convinto che un club come l'Ostiamare possa guardare con serenità alla serie C». Il mister Gardini? «Conosco e stimo molto l'allenatore - conclude il bomber - dovunque è andato ha fatto bene per questo mi metto a sua disposizione. Il mio augurio è di trovare subito un feeling con la tifoseria viola». Intanto, dopo l'addio di Alan Mastropietro e Alessandro Pedone, hanno fatto le valigie anche Valerio Giori, Devid Monaco e Lorenzo Vasco.

U.Ser.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Lavori in corso

In sicurezza le strade di Aranova e di Focene

Nuovo asfalto sulle strade di Aranova e di Focene. Sono iniziati ieri i lavori di rifacimento delle carreggiate più disastrose delle due località. Ad Aranova gli operai hanno rimesso in sicurezza via Fraccaroli, via Furtei e le altre arterie collegate, un quadrante in condizioni particolarmente critiche per le tante aperture del cavo stradale effettuate nei mesi scorsi dalle aziende titolari dei servizi pubblici. «Si tratta solo del primo di una lunga serie di interventi - dichiara l'assessore ai lavori pubblici Angelo Carocchia - partiremo da dove ci sono stati i più importanti scavi stradali per poi proseguire su vie comunali». Nuovo asfalto anche in via dei Polpi a Focene e su una parte di via delle Carenarie dove da decenni non si vedevano interventi straordinari di manutenzione. In programma anche la sistemazione della strada principale, viale di Focene, dove le macchine fresatrici entreranno in funzione al termine dell'installazione della nuova rete delle fibre ottiche. Non solo asfalto: «Stiamo lavorando insieme all'assessorato ai Lavori pubblici - aggiunge il vicesindaco Ezio Di Genesio Pagliuca - per il completamento della progettazione per la nuova piazza e per il centro anziani da realizzare. Inoltre nelle prossime settimane inizieranno i primi interventi in quattro distinti punti i lavori di ripascimento della costa di Focene, un presidio a difesa del territorio».

F.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Fregene, raccolta rifiuti in arrivo nuove regole: Tari in base alla quantità

IL PROGETTO

Una rivoluzione per la raccolta dei rifiuti. A distanza di più di due anni dall'annuncio del nuovo piano del "porta a porta" e dopo proroghe continue all'Ati che gestisce il servizio, ora finalmente la gara è stata fatta. Un bando da ben 95 milioni di euro assegnato allo stesso gruppo che ha gestito la raccolta in questi ultimi 8 anni: le società Gesenu Spa, Paoletti Ecologia Srl e Etambiente Spa, non più riunite in una Ati ma stavolta in un "raggruppamento di imprese". Un'investitura ufficiosa solo sulla carta perché bisogna fare prima tutte le verifiche, scontate viste che si tratta di società con cui c'è già un rapporto consolidato. Il progetto sviluppato su un totale di 38.500 utenze domestiche e 3.000 non domestiche, prevede l'avvio della tariffazione non più fissa ma puntuale: ogni utenza pagherà una Tari proporzionata alla quantità di rifiuti indifferenziati che produce. Ciascuna famiglia riceverà 52 sacchetti per la raccolta del residuo secco, finiti i quali si potranno ritirarne altri ma solo dietro un pagamento extra. Altre novità, arriveranno 1.000 nuovi cestini getta carte in tutto il territorio, più 500 per la raccolta delle deiezioni canine. Ancora, il progetto include la pulizia delle strade, inclusa la sabbia portata dal vento e dalle carreggiate, dei marciapiedi, delle spiagge, dei cimiteri e delle caditoie. Queste ultime saranno dotate di microchip per monitorare eventuali problemi come ostruzioni o malfunzionamenti e quin-

di prevenire il più possibile gli allagamenti. «Previsto - aggiunge l'assessore comunale all'Ambiente Roberto Cini - l'arrivo di 7 isole ecologiche lungo le coste da attivare durante la stagione estiva. Si tratterà di stazioni itineranti, presenti la mattina e il pomeriggio, per permettere ai turisti che vengono a trascorrere una giornata sulle nostre spiagge, di buttare i propri rifiuti dopo averli adeguatamente differenziati. Saranno realizzati, poi, altri due nuovi centri di raccolta, uno a Isola Sacra e uno in un'area del nord del territorio in via di definizione».

Fabrizio Monaco

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il servizio di raccolta rifiuti

**SI TRATTA DI UNA
TARIFFAZIONE
"PUNTUALE": OGNI
FAMIGLIA RICEVERÀ
52 SACCHETTI
PER L'INDIFFERENZIATA**