



ABRUZZO TORNA ZONA GIALLA DAL 7, I RISTORANTI POSSONO RIAPRIRE MA NON TUTTI LO FANNO

2 Gennaio 2021 

L'AQUILA – Grandi incertezze e forti scetticismi da parte dei ristoratori abruzzesi che guardano con attenzione al 7 gennaio, quando con molta probabilità la regione tornerà in zona gialla e si potrà quindi riprendere con il servizio al tavolo quantomeno a pranzo.

Allo scadere del decreto di Natale, valido fino al 6 gennaio, tornerà il regime delle fasce regionali che il governo determinerà dopo le verifiche degli esperti sull'andamento del contagio ma il presidente della Regione **Marco Marsilio** dopo più di un colloquio col ministro della Salute **Roberto Speranza** ha già annunciato che l'Abruzzo dopo l'Epifania avrà un allentamento delle restrizioni.

Il che significa, appunto, possibilità di apertura fino alle 18 per bar e ristoranti, anche la domenica. Si può, quindi, pranzare al ristorante o prendere un caffè al bancone, mentre il servizio d'asporto è disponibile fino alle 22. Non ci sono limiti di orario per la consegna a domicilio.

E se da un lato ci sono i ristoranti della costa, alcune attività che beneficiano del transito di persone ed esercizi che, facilitati magari da gestioni familiari, sono decisi a riaprire subito, dall'altro ci sono tutti quei ristoranti che fanno i conti con difficoltà e incertezze ed escludono di riprendere il servizio il 7.

QUI L'AQUILA

“Continuiamo con l'asporto, stiamo preparando un nuovo menù con delle novità anche per mantenere il rapporto coi clienti”, dice a *Virtù Quotidiane* **Gianluca Marrone**, che con la moglie **Romina** e il figlio **Federico** gestisce la Locanda aquilana Da Lincosta, “decideremo alla vigilia del 7 se riaprire o meno ma ad oggi direi che la risposta è no”.

“Per noi c'è anche un problema di fornitori”, rileva, “considerando che ci rivolgiamo a produttori locali, privilegiamo la filiera corta per carni, legumi, formaggi e salumi. Non tutti dall'oggi al domani hanno disponibilità. Inoltre la situazione sanitaria non è confortante e le persone giustamente sono diffidenti”.

“Non credo che riapriremo”, dice dal canto suo **Luca Totani**, del ristorante Connubio di via San Bernardino, “rimarremo operativi con il servizio da asporto, ma le feste sono passate e



riaprire a pranzo per un'attività come la nostra sembra quasi una presa in giro, solitamente noi il 7 gennaio degli anni scorsi chiudevamo! Riaprire significa preparare un nuovo menù e gestire le materie prime, magari per quattro coperti”.

“Questo mi sembra essere l'orientamento comune, a parte i casi di alcune attività che magari grazie alla posizione lavorano molto con il passaggio delle persone”, fa osservare Totani.

“Qualora fosse possibile, perché prima di tutto vogliamo la certezza di poterlo fare, il 7 sicuramente riapriremo”, dice convinto **Pio Di Stefano** del ristorante Il Caminetto, un'autentica istituzione a Rocca di Cambio (L'Aquila), fortemente penalizzato anche dalla chiusura degli impianti sciistici. “Speriamo anche nella successiva possibilità di riapertura serale, perché qua i soldi sono finiti!”, aggiunge Di Stefano, che insieme a oltre cinquanta operatori del comprensorio nelle scorse settimane ha scritto una lettera al premier chiedendo la pace fiscale, facendo osservare come gli aiuti previsti sino ad ora siano stati insufficienti.

“La preoccupazione più grande è di carattere economico, se poi partono tutte quelle cartelle di cui si parla stiamo apposto!”, evidenzia il ristoratore.

QUI PESCARA

Minori incertezze a Pescara, dove i ristoratori sembrano già pronti a riaprire al pubblico le porte dei loro locali: “È un punto di ripartenza che aspettavamo con ansia – sottolinea a *Virtù Quotidiane* **Cristian Summa**, titolare della Bottega del 40 e di Cantina e Cucina a Pescara – . L'idea è di tornare a essere operativi già dal 7 gennaio per ridare un nuovo slancio alla città e a noi. La speranza è che non ci troveremo a dover richiudere e che la vaccinazione vada avanti per un ritorno graduale alla normalità”.

Se fino a ora i due ristoranti del centro di Pescara e della parte storica del capoluogo adriatico sono rimasti fermi dal primo passaggio in zona arancione, ora le due attività cominceranno con il pranzo riaprendo al pubblico le porte dei locali e per la cena l'idea è di dedicarsi all'asporto. “Potendo garantire una continuità nel servizio, per la cena struttureremo sicuramente dei menù adatti alla modalità di asporto”.

“Non aspettiamo altro se non di poter ricominciare a lavorare – afferma senza esitazioni **Maurizio Febo**, uno dei soci titolari di Rostelle and Co, la catena pescarese di ristoranti incentrata sugli arrostiti con locali anche a Bologna e Roma -. Da venerdì torneremo operativi, perché non ce la facciamo più a stare fermi. Abbiamo in programma anche una novità che apriremo proprio nei prossimi giorni, vicino al ristorante della pineta”.



Non vede l'ora di riaccendere i fornelli anche **Mauro Del Pizzo** che con Casamatta (*nella foto di copertina*) aveva deciso di fermarsi con l'ingresso in zona arancione, organizzando la consegna a domicilio solo in occasione del 24, del 25 e del 31 dicembre. "Abbiamo pazientato fino a ora e se già giovedì sarà possibile riaprire, noi saremo pronti - dice -. Torneremo con delle novità: abbiamo rinnovato un menù proprio per la ripartenza e integrato la nostra cantina. Ci concentreremo sul servizio del pranzo e per la cena, qualora ci fossero richieste specifiche allora le asseconderemo".

QUI TERAMO

Tra chi si prende del tempo per capire cosa fare, chi ha deciso di riaprire i battenti e chi, invece, proseguirà con l'asporto trovando non conveniente accendere i fornelli per il solo pranzo, anche tra i ristoratori teramani il coro non è unanime.

"Non conviene offrire il servizio solo a pranzo: si tratta spesso di un pasto veloce che non porta grossi vantaggi se non sostenuta da incassi serali - spiega a *Virtù Quotidiane* il titolare della Buca dei Sapori, ristorante-pizzeria di Coste Sant'Agostino **Alessandro De Remigis** -. Sono molto scettico sul fatto che il 7 gennaio si tornerà in zona gialla e in ogni caso ho deciso che per il solo pranzo non riaprirò. Proseguirò, come fatto in questo lungo periodo, col servizio da asporto".

Preoccupato, ma desideroso di tornare a cucinare è **Marcello Schillaci**: il suo locale, la Cantina di Porta Romana nel cuore storico di Teramo, il 7 gennaio tornerà ad accogliere i clienti per il pranzo: "Nel rispetto delle regole riprenderò l'attività: non perché io abbia chissà quali grandi aspettative ma solo per dare un segnale di fiducia e di ritorno, seppur lento, alla normalità", dice.

A fare quello che lui stesso definisce un "tentativo disperato ma ottimistico" per tornare alla normalità sarà anche **Marcello Di Teodoro**, navigato ristoratore teramano titolare del pub White Wolf e di due ristoranti, il Green Park e La Stazione. I primi due, per tipo di clientela e filosofia imprenditoriale ai quali tendono, resteranno chiusi. La Stazione, nel quartiere Gammarana, invece "riaprirà l'undici gennaio, sperando che le cose vadano bene", dice Di Teodoro spiegando come la scelta di ricominciare di lunedì sia dettata da motivi di approvvigionamento delle materie prime e di organizzazione del locale.

"Faremo una settimana di prova e in base alla risposta dei clienti valuteremo se proseguire oppure tornare al solo asporto - aggiunge -. Non avendo garanzie e non potendo fare previsioni, facciamo comunque un tentativo". (*m.sig. - m.p. - v.m.*)

