

CHI RIAPRE E CHI NO, I RISTORANTI PESCARESI TRA POCHI FONDI E TANTI INTERROGATIVI

17 Maggio 2020



PESCARA - La ristorazione pescarese è pronta per la fase 2. I gestori dei locali della città stanno per rialzare le serrande, districandosi tra disposizioni e adeguamenti e facendo i conti con risorse ormai agli sgoccioli.

Cristian Summa, di Cantina e Cucina e La Bottega del 40, è pronto a ricominciare, sfruttando gli spazi pubblici all'esterno, ma la mancanza di fondi da parte del governo pesa sul settore che non perde la voglia di ripartire.

Riccardo Ferrara, titolare di Madre e Hiroshima Mon Amour, tra mille interrogativi, riapre i

battenti sfruttando le più morbide linee guida definite dalla Regione. Intanto prosegue nei servizi di take away e di delivery, che ha continuato a mantenere attivi per la proposta di sushi.

Ma c'è anche chi ha deciso di restare chiuso.

Fabrizio Beneventani, titolare de La Masion, ha scelto di non riaprire, per non intaccare l'atmosfera e la filosofia che lo caratterizzano. Una decisione aiutata anche dalla possibilità di concentrare i suoi sforzi su Baya La Maya, lo stabilimento balneare di cui è gestore, su cui proietterà il suo concetto di ristorazione.