

CHI RIAPRE, IL PATRON DEL “TORCHIO”: PRONTI MA I CONTROLLI NON SIANO VESSATORI

17 Maggio 2020



PETTORANO SUL GIZIO – Ultimo week-end prima delle riaperture di bar, ristoranti e locali pubblici rimasti con porte chiuse e saracinesche abbassate per oltre due mesi in virtù dell'emergenza Coronavirus.

A poche ore dall'annuncio della possibilità di riprendere tali attività economiche e dalla comunicazione dei dispositivi e dei precetti da seguire prima di riaccendere fornelli e macchine da caffè e di tornare a “far cantare” padelle, piatte e tazze, ancora oscuro è il cielo e poca la chiarezza che si registra nel settore ristorazione-enogastronomia sia su cosa fare per riaprire, sia su come evitare sanzioni e richiami dai verificatori del rispetto dei regolamenti, e anche su come riuscire a “coprire” i danni economici avuti dalle forzate chiusure ed in vista di un periodo che certamente vedrà tutto muoversi all'inizio su ritmi un po' lenti dopo la lunga e forzata pausa da “lockdown”.

Chi sembra avere idee abbastanza chiare, e comunque si sta già organizzando concretamente per la fase di ripartenza è **Michele Ciccolella**, chef de “Il Torchio” di Pettorano sul Gizio (L’Aquila), autentica istituzione nell’ambiente sia per le sue abilità culinarie che per l’essere un personaggio noto ed amato visto le sue doti canore ed intrattenimento per i suoi clienti, che di fatto considera da sempre amici e legami affettivi per lui e la sua famiglia, quest’ultima componente fondamentale ed importantissima in termini di aiuto nella gestione del suo locale.

Da pochi giorni è stata resa ufficiale la notizia, prima da parte del governo, e poi dalla regione Abruzzo, che il prossimo 18 maggio sarà possibile riaprire ristoranti, bar e locali pubblici. Al di là delle linee guide legate a tali riaperture, come avete accolto questa notizia al Torchio e come vi comporterete?

La notizia l’abbiamo accolta positivamente perché all’inizio si diceva che la riapertura sarebbe avvenuta solo il prossimo 1 giugno, ed invece così l’hanno anticipata e noi ne siamo contenti. Siamo già pronti per riaprire, eravamo già organizzati, manca solo la collocazione corretta dei tavoli per il mantenimento delle distanze fra di essi, e quindi dobbiamo organizzare di conseguenza le nostre due sale. Per il resto però avevamo programmato molto, se non già tutto, in vista della riapertura dell’attività.

Fondamentale in vista delle riaperture sono le linee guida e le prescrizioni che ogni locale dovrà seguire. Da una prima lettura di essa, cosa vi convince e cosa meno, e su cosa è importante lavorare in vista dei tempi futuri?

Non mi convinceva la separazione dei tavoli con il plexiglass perché, a parte che sono molto costosi, snatura l’identità del nostro ristorante. Poi non mi convinceva il dover prendere la misurazione della temperatura a tutti i clienti che entravano nel nostro ristorante. A me sembrava una cosa inconcepibile. Bisogna intensificare un po’ l’attenzione: noi come ristoratori, seguendo le norme dell’Haccp, siamo già organizzati, abbiamo dovuto soltanto mettere qualche igienizzatore in più all’interno del ristorante, e pensare a disporre meglio i tavoli per il distanziamento sociale, dando ad ogni persona il suo spazio per muoversi mentre sta consumando.

Cosa avete già fatto in termini di sicurezza e igiene in vista della vostra prossima riapertura e quali idee avete per accogliere comunque sempre un numero cospicuo di clienti presso il vostro ristorante?

Noi pensiamo che si possa organizzare un servizio per i nostri clienti anche all’esterno del ristorante. Abbiamo questa possibilità perché il locale è situato in una piazzetta, piazza

Zannelli a Pettorano sul Gizio, che ci permette di usufruire di un bello spazio all'esterno, con una bella veduta ed un bel panorama. Sarà incantevole mangiare all'aperto da noi. Il 'Il Torchio' poi non è proprio piccolo-piccolo, anche all'interno ci stanno più di venticinque persone in base ai metri quadri del ristorante.

Facciamo un passo indietro e torniamo agli oltre due mesi di chiusura forzata di ristoranti, bar e locali, ricordando che Il Torchio ha fatto parte dei "Ristoratori responsabili" che hanno chiuso prima del lockdown per dimostrare senso civico. Come avete trascorso questo periodo di forzata inattività?

Ci siamo riposati (ride *ndr*), questo sì, ma la mente stava sempre al ristorante e a vedere di organizzare le cose da fare in attesa della giornata fatidica della riapertura, e quindi abbiamo immaginato le regole che sarebbero state messe in vista della ripresa dell'attività. Abbiamo inoltre cercato di mantenere un filo conduttore con i nostri clienti anche realizzando qualche diretta su *Facebook*, e facendo un po' di pubblicità sui nostri canali social.

Un successo straordinario e inaspettato Il Torchio lo ha registrato proprio con le dirette sulla sua pagina Facebook all'insegna della scoperta di qualche segreto della vostra cucina e anche di un suo concerto lo scorso 1 maggio. Come è andata questa esperienza? Pensate di proseguire queste esperienze anche dopo la riapertura ufficiale del ristorante?

Non avrei mai immaginato che attraverso *Facebook* mi avrebbero visto da tutto il mondo. Per me è stato un grande divertimento perché cantare mi piace, ed è stato molto bello, positivo e gratificante alla luce della tanta gente si è collegata ed ha seguito la diretta del concerto che ho fatto il 1 maggio scorso. Ripetere l'esperienza delle dirette *Facebook*? Si può replicare perché secondo me sono state esperienze positive anche per proseguire questo legame con i nostri clienti, ma adesso che riapriremo il ristorante preferirei che gli stessi venissero di persona da noi, non che si collegassero soltanto via web perché la forza de 'Il Torchio' sono i clienti stessi. Altrimenti noi come facciamo ad andare avanti? Dobbiamo mettere in pratica quello che sappiamo fare e quindi abbiamo bisogno di loro.

Siete stati fra i primi in Valle Peligna ad aprirvi ai servizi di asporto e delivery, prim'ancora dell'apertura avvenuta in questo senso da parte del governatore della regione, Marco Marsilio, curando moltissimo non solo i piatti prodotti e venduti ma anche il confezionamento di esse. Come valutate questa esperienza? State pensando di proseguire magari proponendo confezioni da asporto da consumare in qualche parte all'aperto a Pettorano sul Gizio?

Questa esperienza per noi è stato un primo passo di avvicinamento alla futura riapertura del ristorante però è stato anche qualcosa di difficoltoso. L'asporto lo abbiamo fatto e lo continueremo a fare finché la gente ce lo chiederà e abbiamo messo in campo un progetto a lungo termine. Certamente dal momento in cui riapriamo non proseguiremo con la consegna "a domicilio", ma per l'asporto siamo organizzatissimi. Meglio però curare il ristorante e l'accoglienza dei nostri clienti all'interno di esso. L'asporto è sempre un ripiego. Ora che riprenderemo ad essere aperti non ci sarà una motivazione così forte per dare la precedenza all'asporto ed invitiamo le persone a prenotare con giorni in anticipo per venire a mangiare a 'Il Torchio' perché la prenotazione sarà di fatto obbligatoria e ci servirà in funzione della preparazione dei tavoli che poi il cliente verranno ad occupare. Dovremmo distinguere fra le cosiddette prenotazioni 'familiari' ma ci saranno anche quelle caratterizzate da amici e allora in quel caso bisognerà fare un distanziamento diverso. La preparazione dei tavoli non sarà più possibile da effettuarsi davanti ai clienti ma andrà anticipata e questo è un fattore determinante ed importantissimo. Il cliente quando entrerà nel locale dovrà già trovare il suo tavolo pronto.

È ottimista o pessimista sul futuro della ristorazione?

Diciamo che sono sia ottimista che pessimista perché penso che la gente un po' di paura ce l'ha in questo periodo perché ormai è stata abituata a stare dentro casa, e quando esce deve usare la mascherina, prendere le sue precauzioni ed andare a mangiare in un ristorante un po' di timore lo comporta perché il cliente sa che può trovarsi in una situazione non così perfetta. Noi però ci siamo adoperati al massimo per l'igienizzazione dei locali, dei tavoli, delle sedie e di tutto quanto concerne la prevenzione del contagio da Coronavirus.

Che consiglio dare al governo per aiutare, sostenere e proteggere una categoria tanto fondamentale come la vostra in chiave imprenditoriale, del turismo e della valorizzazione del Made in Italy, quindi dei prodotti locali, come la vostra famosissima polenta?

La paura che io ho è che adesso che ripartiamo ci saranno diversi controlli e siccome le regole da rispettare sono tante, chiedo al governo di dare maggior elasticità ai tutori dell'ordine che faranno proprio i controlli, perché le regole sono tantissime, ed uno può anche organizzarsi e prevenire, ma può esserci sempre qualcosa che non va. Le cose fatte bene al 100% è impossibile farle, nessuno è perfetto. Mi piacerebbe che ci fosse una certa elasticità da parte dei tutori dell'ordine e controlli preventivi. Per questo proprio ieri abbiamo costituito un Comitato 'Oltre la Saracinesca' con tanti dei ristoratori e bar della Valle Peligna. Io sono favorevole ai controlli stessi, ma ci devono venire a dire prima, e non dopo le riaperture, quello che evidentemente può non andar bene in termini di rispetto del regolamento.

E' inutile che ci danno gli aiuti economici e poi i soldi li dobbiamo tirare fuori per pagare le multe che ci potrebbero fare per mancato rispetto delle disposizioni.

Chiudiamo con un messaggio ai vostri clienti che sono soprattutto amici visto il legame che si crea fra i frequentatori del Torchio e voi che ci lavorate all'interno.

Noi siamo qui ad attenderli a braccia aperte per accoglierli nuovamente nel nostro ristorante. Ci siamo organizzati al massimo e quando torneranno da noi ci ritroveranno con lo stesso sorriso e voglia di trascorrere del bel tempo speso insieme che avevamo anche prima dell'inizio del periodo di emergenza da Coronavirus. "Il Torchio" c'è, mancano solo loro perché sia tutto perfetto!