

LE RIAPERTURE ALL'APERTO NON CONVINCONO I RISTORATORI AQUILANI



L'AQUILA - La possibilità di riaprire sia a pranzo che a cena dal 26 aprile, purché all'aperto e in zona gialla, non convince i ristoratori dell'Aquila, città notoriamente fredda in cui la primavera può sì regalare positive sorprese ma mediamente non ha temperature che consentono di intrattenersi a tavola soprattutto di sera.

E mentre molti, come **Romina Muzi** (nella foto) che insieme alla famiglia gestisce la storica Locanda Da Lincosta, fanno osservare come i disagi causati dai cantieri della ricostruzione, di cui il centro storico è ancora pieno, rendono di fatto impossibile apparecchiare all'aperto, almeno a pranzo e durante la settimana, altri che hanno soluzioni che lo permettono si preparano a riaprire, fiaccati da sei lunghi mesi di stop.

“Riapriremo nella corte interna, sperando nella clemenza del meteo”, ha detto al *Messaggero* **Luca Totani**, del ristorante Connubio, facendo comunque notare che sono tante le incognite: “Siamo sempre condizionati dal fatto che si potrebbe di nuovo tornare in fascia arancione e così non è semplice lavorare. All’Aquila, inoltre, fa molto freddo e i tavoli all’aperto sono una scommessa. In ogni caso, con i pochi tavoli all’esterno non si riesce a mantenere un ristorante”.

“Far ripartire un’azienda vuol dire reinvestire con gli sgoccioli che ti restano dopo mesi e mesi di stop nei quali hai potuto fare solo un po’ di asporto”, rileva. “Significa rifornirsi di materie prime e di tutto ciò che occorre, stiamo riaprendo con le nostre ultime possibilità perché in questi mesi abbiamo avuto tante spese. Speriamo che si possa aprire ora per non chiudere più, come invece è accaduto le ultime volte in cui l’apertura è stata solo un’illusione”.

“La riapertura è di certo un inizio di un qualcosa che speriamo possa migliorare, ma impostata in questo modo non accontenta nessuno”, ha detto **Luca Taralli** dell’associazione #Ravv ristoratori aquilani versus virus. “Con questo provvedimento non hanno considerato, innanzitutto, i luoghi di montagna dove è impossibile mangiare fuori almeno fino a maggio inoltrato”.