

NUOVE RESTRIZIONI, I LOCALI DI PESCARA SI RIORGANIZZANO E ANTICIPANO LE APERTURE

di Marcella Pace



PESCARA - Cambiare pelle, senza intaccare la propria essenza, per adattarsi alle nuove restrizioni Covid, e cercare di farcela. È una sfida ardua quella che attende il mondo dei

cocktail bar che più di tutti risentono delle disposizioni inserite nell'ultimo Dpcm.

La chiusura a mezzanotte, per attività che raggiungono il clou del servizio a partire dalle 23,30 e il divieto di servire da bere dopo le 21 a chi non ha un posto a sedere, minando la consuetudine della movida della chiacchierata, spesso in piedi, sorseggiando un cocktail all'aperto, di fronte ai locali, impone un cambiamento radicale dell'offerta e delle abitudini.

Ed è da questa riflessione che il distretto food and beverage pescarese si sta riorganizzando, ciascuno pensando a iniziative diverse ma sulla stessa lunghezza d'onda: orari di apertura anticipati e una maggiore attenzione al food da affiancare ai cocktail, già nella fase dell'aperitivo. Una soluzione individuata da operatori che all'unanimità si sentono "martoriati, penalizzati e non sostenuti dal governo con incentivi necessari".

C'è chi sceglie di puntare molto sul food, come Mila, che da giugno scorso, con l'arrivo nella squadra dello chef **Francesco Pettinella**, ha creato una formula aperitivo gourmet dai gusti sorprendenti ed equilibrati e guarda al nord Europa, tentando di anticipare l'apertura di un'ora (dalle 19 alle 18) con l'auspicio che i consumatori comincino a frequentare prima i locali. C'è Tropico, con **Cristiano Tego**, che pensa a un happy hour, dalle 19 alle 21, per incentivare il cocktail subito dopo lavoro, senza dover ritornare a casa. C'è la Nuova Lavanderia, di **Francesco Silvestri**, che dal mercoledì alla domenica, anticipa l'apertura alle 18, si prepara al lancio del nuovo menù previsto per la prossima settimana e abbina ai suoi cocktail, mai sbilanciati, panino e chips gourmet.

E poi c'è WhiteCliff, di **Daniele Giannascoli**, che raddoppia e nel weekend aprirà anche a pranzo. In questo primissimo, (sabato 17 e domenica 18) la formula sarà quella dell'aperitivo all'italiana, ma dal successivo, arriva il brunch americano con uova, pancetta, sandwich in abbinamento con drink delicati.

Nel frattempo da Confesercenti arriva l'appello al Comune per pedonalizzazioni più estese e occupazioni di suolo pubblico più ampie: "Per non uccidere definitivamente questa economia è necessario rafforzare il sistema delle chiusure al traffico e dei dehors. Si parta con la revisione del regime scelto per via Cesare Battisti nel tratto non pedonalizzato: la chiusura

nei soli giorni di venerdì e sabato è del tutto insufficiente a garantire la sopravvivenza di questa economia - affermano **Gianni Tauci**, direttore provinciale di Confesercenti, e **Francesco Silvestri**, presidente della Fiepet-Confesercenti, la federazione dei pubblici esercizi e turismo - . In via Battisti ai residenti del tratto interessato dalla necessaria pedonalizzazione il Comune potrebbe proporre l'accesso gratuito al vicinissimo parcheggio dell'area di risulta, ma il provvedimento si rende indispensabile dal lunedì alla domenica dalle 17,30/18,00, riducendo al minimo i disagi per i residenti. E da via Battisti occorre ripensare anche la chiusura alle auto in determinate fasce orarie in più punti della città: senza influire negativamente sugli orari dei negozi, nelle ore serali chiediamo un piano specifico e straordinario. Pescara ha una grande offerta di pubblici esercizi e il Comune ha la possibilità di salvare queste imprese con misure precise”.