

## PASQUA AMARA PER LA PASTICCERIA PESCARESE, LO SCONTRO È SOCIAL

*di Marcella Pace*



PESCARA - Scintille nella pasticceria pescarese. Un vero e proprio scontro social si è consumato nei giorni scorsi. Protagonisti dell'accesa diatriba, **Fabrizio Camplone** maestro pasticcere della storicissima Caprice e **Andrea Roma**, giovane pasticcere di Montesilvano.

Al centro delle accuse, velate ma non troppo, la decisione di Caprice di voler riaprire la sua attività in vista della Pasqua anche per la vendita diretta.

Dopo che le disposizioni in piena emergenza sanitaria hanno limitato moltissime attività commerciali, specie le pasticcerie, lasciando un piccolo spiraglio solo nella consegna a domicilio, Caprice aveva deciso di chiudere.

Lo scorso 4 aprile, attraverso un post, Camplone ha comunicato ai suoi fedelissimi clienti, la

volontà di riaprire al pubblico “secondo le direttive emanate in materia di sicurezza, per la sola vendita senza somministrazione. Non sarà possibile gustare un caffè, ma saranno disponibili da asporto i nostri dolci pasquali e gli altri prodotti di pasticceria”. Parallelamente la pasticceria aveva attivato anche il servizio di consegna a domicilio che sarebbe dovuto partire proprio da oggi.

Ieri, tuttavia, arriva il dietrofront, condito di rammarico.

Se la notizia era stata particolarmente apprezzata dai moltissimi clienti, che non hanno mancato di esprimere commenti di gradimento, non è stato lo stesso per diversi colleghi pasticceri.

Tra loro, Andrea Roma, della pasticceria Roma di Montesilvano (Pescara), che fin dai primissimi giorni di emergenza aveva optato per garantire la sola vendita con consegna a domicilio, lasciando aperto esclusivamente il laboratorio di produzione.

“Prendete due pasticcerie gelaterie con caffetteria identiche tra di loro, con laboratori di produzione artigianale identici – scrive Roma sulla sua bacheca *Facebook* -. Bene, una può aprire e una no. Io sono il titolare di una pasticceria che potrebbe aprire e che sta facendo consegne a domicilio. Decido di non aprire perché non vedo coerenza tra il non poter uscire di casa per motivi essenziali e avere la pasticceria aperta vendendo prodotti non di prima necessità. Faccio i miei complimenti – continua Roma – a questi fenomeni che decidono di aprire le proprie attività anziché fare solo domicilio”.

Nel decreto del 22 marzo, aggiornato poi al 25 marzo, il premier **Giuseppe Conte** ha individuato una serie di attività fornitrici di servizi essenziali autorizzandole a restare aperte anche in pieno *lockdown*. Le attività sono identificabili per mezzo dei codici Ateco che classificano le categorie di appartenenza.

È proprio sul codice Ateco che Camplone fa leva sulla regolarità della sua decisione, ma di fronte alla polemica, arriva il passo indietro, anzi i due come sottolinea lo stesso maestro pasticcere.

“Sin dall’inizio dell’emergenza Coronavirus, ero a conoscenza della possibilità di restare aperto, ma non mi sembrava il caso per la popolazione, né per i miei dipendenti. Negli ultimi giorni ho ricevuto tante richieste dai nostri clienti e, limitatamente al periodo pasquale, ho ritenuto di usufruire di tale possibilità. Non potevo immaginare tanto clamore, ma soprattutto tanto astio da emeriti pasticceri (anzi pasticcioni come diceva mio padre). Ma per non creare equivoci, faccio non uno ma due passi indietro: rimaniamo chiusi. Mi è stato confermato che potrei svolgere il servizio a domicilio con il negozio chiuso al pubblico, ma la mia attività consta di 18 bravissimi collaboratori, e piuttosto che farli venire a lavorare nell’incertezza della vendita, preferisco che rimangano a casa con i loro familiari. A tutti i clienti dico mi dispiace ma state a casa; ai miei pseudo-colleghi dico state sereni”, conclude piccato Fabrizio Camplone, per il quale la Pasqua sarà doppiamente amara.