



QUALITÀ ABRUZZO CHIEDE RISTORI IMMEDIATI, PETIZIONE CONTRO IL DPCM DI NATALE

10 Dicembre 2020 

L'AQUILA – Il Consorzio Qualità Abruzzo, con i suoi 70 associati in tutta la regione tra ristoratori, pasticceri e produttori, chiede alla Regione Abruzzo e Governo ristori immediati e lancia una petizione sulla piattaforma *Change.org* per esprimere il suo malcontento per le drastiche decisioni prese dal governo che infliggono all'intero settore della ristorazione italiana un ennesimo duro colpo, danneggiando ulteriormente le attività nei piccoli centri italiani.

Il dpcm governativo di Natale per tutti i ristoratori ha il sapore della beffa: dal 21 dicembre al 6 gennaio non ci si potrà più spostare neppure tra regioni gialle e soprattutto il 25 e 26 dicembre e il 1 gennaio sarà proibito anche spostarsi dal comune nel quale ci si trova, che sia quello di residenza o domicilio; la notte di San Silvestro sarà di totale coprifuoco, dalle 22 alle 7 e bar e ristoranti potranno al massimo servire il pranzo e chiudere alle 18, con servizio di asporto attivo solo ed esclusivamente per i propri concittadini.

Secondo il Consorzio le restrizioni adottate sono controproducenti soprattutto per i ristoranti dei piccoli centri, che non possono contare su un bacino d'utenza vasto come quello delle grandi città, ragion per cui si chiedono i ristori immediati e almeno l'apertura della circolazione a livello provinciale nei giorni di Natale, Santo Stefano e Capodanno, in modo da poter raggiungere anche i ristoranti che vivono una realtà diversa da quella metropolitana.

Con senso di responsabilità, i ristoranti si sono preparati dopo il primo lockdown a riaprire adottando i rigorosi adempimenti previsti dai Protocolli Sanitari messi a punto dal Cts (Comitato Tecnico Scientifico) e dall'Inail: distanziamento dei tavoli, registrazione delle prenotazioni, mascherine, gel igienizzanti, menu digitali, plastificati o monouso, cartelli informativi in ogni angolo dei locali, prodotti monodose. Hanno investito sui dehors esterni, consapevoli del fatto che all'aria aperta i clienti si sentivano più sicuri e tranquilli. Per quattro mesi hanno lavorato in sicurezza. Lo testimoniano i dati dell'Istituto superiore di Sanità sull'andamento dei contagi e quelli del Ministero dell'Interno sui controlli, secondo cui dall'inizio della pandemia, su oltre 6,5 milioni di controlli effettuati nel complesso delle attività commerciali, ristorazione compresa, solo lo 0,18% ha subito una sanzione, e in ogni caso non sono stati registrati casi di contagio tra clienti.

Perché allora tanto accanimento nei confronti di un settore così importante per l'economia nazionale che ormai vede a rischio il proprio futuro?



“La nostra vuol essere anche una provocazione – spiega in una nota **Sandro Ferretti** presidente del Consorzio Qualità Abruzzo – Non possiamo accettare un dpcm pensato solo per le metropoli e non per i comuni più piccoli. Come possono salvarsi un ristorante stellato, una trattoria, un’osteria, un bar o una pasticceria di un borgo di poco più di 1.000 abitanti, senza la clientela che solitamente arriva da fuori? Qui in Abruzzo abbiamo diversi ristoranti che hanno costruito la loro fortuna grazie al proprio sacrificio e alla curiosità di clienti appassionati che sono venuti da ogni parte d’Italia e del mondo per conoscerne la cucina. Chiudere la viabilità a Natale può avere senso in una grande città come Roma, ma qui è solo un’ulteriore spinta alla chiusura forzata. Proprio per questo chiediamo che vengano autorizzati gli spostamenti almeno all’interno dei confini provinciali o regionali, per permettere a quanti vorranno di poter raggiungere il ristorante desiderato. In questo modo si amplierebbe il bacino d’utenza dei ristoranti nei borghi dell’entroterra, che sono elogiati da tutti per bellezza e particolarità quando conviene, ma sempre i primi a rimetterci sempre in situazioni come questa, perché dimenticati da tutti. Tutto questo è paradossale, stiamo solo chiedendo di poter fare il nostro lavoro e niente di più, di poter aprire i nostri ristoranti che sono a tutti gli effetti dei luoghi sicuri; non siamo più disposti a restare chiusi e a vedere morire così quello che abbiamo costruito fino ad oggi con grande sacrificio. Vogliamo tornare alla nostra realtà, alla nostra economia circolare fatta di ristoratori, piccoli produttori, allevatori, vogliamo salvare l’intera filiera alimentare regionale e nazionale”.

Per il direttivo del Consorzio le misure proposte nella petizione restano comunque un contentino rispetto a quella che sarà la perdita effettiva di fatturato rispetto agli anni precedenti, proprio per questo devono essere attivati immediatamente ristori statali adeguati e sufficienti a compensare la perdita degli incassi del periodo stimati sulla base dello scorso anno.

È urgente e di vitale importanza intervenire adesso con i ristori e permettendo ai ristoratori di riprendere il loro lavoro in sicurezza, aprendo la circolazione intercomunale ed evitando un terzo lockdown che porterebbe alla chiusura di oltre 60.000 imprese e la perdita di 300.000 posti di lavoro, oltre che la dispersione di professionalità, fondamentali per due filiere strategiche per il Paese: Agroalimentare e Turismo.

Per firmare la petizione: <http://chng.it/T9NtGThsq9>.