

RISTORANTI IN CRISI, DI BATTISTA: PER COME CI HANNO TRATTATO LE ISTITUZIONI NON RIAPRIREI PIÙ

20 Gennaio 2021

di **Redazione**



OFENA – “Mi sento amareggiata, è un lavoro che ti riduce la vita privata a zero, con gli amici non vai in vacanza perché i tempi non coincidono, e che fai per passione, neanche più per rincorrere profitti perché da quindici anni a questa parte di questo lavoro ci vivi soltanto. Vedere i clienti è linfa vitale, se dovessi limitarmi a come sono stata trattata dalle istituzioni non riaprirei più”.

Serena Di Battista, che insieme alla sorella **Lilia** gestisce Sapori di Campagna a Ofena (L'Aquila), agriturismo che guarda al futuro dove alla sapiente selezione della materia prima si affianca l'evoluzione della cucina, è tra i ristoratori ormai al terzo mese consecutivo di chiusura e si sente scoraggiata: “C'è tanto terrorismo psicologico – dice a *Virtù Quotidiane* – e non so quanto le persone siano pronte e disposte a tornare al ristorante quando tutto sarà finito, speriamo di poterne uscire presto”.

Il locale non ha riaperto nei pochi giorni in cui l'Abruzzo è stato regione gialla, anche perché le costanti incertezze rendono in molti casi impossibile pianificare attività di un certo tipo.

“Che il weekend del 9 e 10 gennaio sarebbe stato arancione si sapeva quindi avevamo deciso di non riaprire il 7, perché senza il fine settimana per noi è economicamente insostenibile”, spiega, “soprattutto dopo che per rispettare le norme abbiamo ridotto ad appena 12 il numero dei coperti”.

“Un passo falso adesso sarebbe fatale” ammette Serena, che pone l'accento sul fatto che “venerdì scorso non sapevamo cosa si potesse fare sabato, c'è stata una gran confusione che di certo non aiuta”.

“Per la nostra salute psicologica lavoreremmo anche a costo zero, senza guadagno, ma certamente senza remissioni”, rivela. “Avrei provato volentieri a riaprire, ma l'assenza di comunicazioni chiare lo ha reso impossibile, venerdì non sapevo cosa dire ai clienti che ci hanno chiamato, al di là della pazzia che sabato si poteva aprire e domenica no!”.

La famiglia intanto porta avanti l'attività agricola, “la chiusura all'inizio di novembre ha coinciso con la raccolta delle olive – racconta – ci siamo concentrati sulla produzione dell'olio che siamo riusciti a vendere”, e prova ad attutire il colpo: “Economicamente è faticosissimo, i ristoranti sono minimi e le spese costanti – ammette – . Abbiamo revisionato gli estintori stando chiusi ed è un costo, tanto per fare un esempio. Tante piccole cose che, nonostante fortunatamente non abbiamo un affitto da pagare, sommate tra di loro costituiscono dei gravami importanti”. *(m.sig.)*