

Primo Piano

Ristorazione, la ripartenza a metà maggio? Indiscrezioni su "Fase 2", ma resta l'incertezza

Senza cedere a facili entusiasmi, la ristorazione italiana, in ginocchio per la chiusura imposta dal Coronavirus e dalle misure per contenerlo, potrebbe vedere uno spiraglio di luce. Secondo le indiscrezioni sulla "Fase 2", si prospetta una riapertura intorno alla metà di maggio. Prima, pare, con la possibilità di fare asporto per tutti (Regioni come Toscana e Campania che hanno già dato il via libera, e sul fronte vino, Signorvino, con quasi 20 locali in tutta Italia, ha dato il via al wine delivery a livello nazionale), poi con la ripresa del servizio in loco, ma con delle norme specifiche di sicurezza da rispettare. Tra cui, pressoché certo, è il distanziamento sociale, ovvero più spazio tra i tavoli, che dovrebbe tradursi nell'indicazione a ridurre i coperti del 50%. Oltre, a mascherine e guanti per i camerieri e così via. "Spero che chi scriverà le regole ci coinvolga, perché servono misure applicabili alla specificità del nostro lavoro", ha detto a WineNews Cristina Bowerman, chef stellata con la Glass Hostaria e presidente degli Ambasciatori del Gusto. Fanno discutere, per esempio, i paventati divisorii in plexiglass tra e sui tavoli. "Io con quelli non riapro, piuttosto prendo un tavolo alla volta", ha commentato Gennarino Esposito, due stelle con la Torre del Saracino di Vico Equense. C'è chi si prepara "riducendo la proposta del menu", come spiegano il bistellato Giancarlo Perbellini (Casa Perbellini) e lo stellato Matteo Baronetto (Ristorante Del Cambio). Ma qualcosa sembra muoversi. Tenendo conto che, per riprendere una parvenza di normalità ci vorrà tempo: come sottolineato da Antonio Santini (tre stelle Michelin con il Dal Pescatore), "non ci sarà da subito una corsa al ristorante". Intanto, però, mentre le misure messe in campo dal Governo non sembrano ancora funzionare con efficacia ("ci chiedono di pagare le tasse, ma i sostegni non arrivano, i prestiti di 25.000 euro sono un delirio", aveva sottolineato Gianfranco Vissani, stellato con il suo Casa Vissani di Baschi), tutti chiedono a gran voce un taglio forte della burocrazia monstre. E nel frattempo, fioriscono le iniziative per raccogliere un po' di liquidità: dopo il portale Dinnerbond.it, con voucher acquistabili oggi, da consumare ad un valore maggiorato nei ristoranti alla riapertura, la Fipe lancia i suoi "ristobond", sulla piattaforma cirvediamopresto.it.

[Approfondimento su WineNews.it](#)