

## CORONAVIRUS/ VERSO LA NORMALITÀ

# Fase 3 Benvenute riaperture, ma... Subito regole certe

Dall'Aglio (Ascom): «Definire al meglio le modalità»  
 Vedrini (Confesercenti): «Direttive in tempi rapidi»

KATIA GOLINI

■ La tanto attesa ripartenza del commercio è ufficialmente alle porte. Da lunedì, come annunciato dal presidente della Regione Stefano Bonaccini e confermato ieri dall'assessore al Turismo Andrea Corsini, scatta di fatto la fase 3 con il via libera alle riaperture di negozi, bar, ristoranti, saloni di bellezza.

Fatto l'annuncio, fervono i preparativi, ma mancano le direttive ufficiali che non possono arrivare all'ultimo momento. Le associazioni di categoria chiedono proprio queste: regole chiare e inequivocabili insieme a tempi rapidi per dare a tutti il tempo di organizzarsi correttamente e in sicurezza.

«Una buona notizia, quella riapertura, che risponde a quanto avevamo chiesto per poter far ripartire le attività che hanno subito un danno enorme e che già dal 4 maggio scorso erano pronte con la messa in atto di tutte le pro-

cedure sanitarie previste - dice Vittorio Dall'Aglio, presidente Ascom Parma -. Occorrerà utilizzare i prossimi giorni per definire al meglio le modalità organizzative per le quali attendiamo le linee guida nazionali e i protocolli nel più breve tempo possibile, aspettando che siano definite regole adeguate, compatibili con le esigenze delle singole attività e omogenee su tutto il territorio nazionale».

C'è sicuramente grande voglia di ripartenza. «Le imprese - prosegue Dall'Aglio - hanno un assoluto bisogno di ripartire con certezze e serenità per poter contribuire a ripercuotere quell'attrattività dei nostri centri storici e dei nostri paesaggi ormai da troppo tempo».

Sicuramente una buona notizia anche per la Confesercenti: «Ben venga la riapertura, ma in che condizioni?

Servono protocolli chiari, indica-

drini, direttore di Confesercenti che chiede regole precise e in tempi stretti. Per dare a tutti il tempo di organizzarsi al meglio.

«I piccoli negozi hanno dimostrato di sapersi organizzare e hanno garantito in questi mesi alti livelli di qualità e servizi nel rispetto delle norme di sicurezza. Ma parliamo anche di aziende che hanno dei dipendenti e bisogna che a tutti vengano dati gli strumenti per ripartire correttamente. Sarà fondamentale indicare protocolli e criteri da seguire per riprendere l'attività».

E poi c'è la partita economica. «Si è parlato tanto di aiuti e contributi da parte dello Stato, ma finora non si è visto nulla. Il problema per molti è la sopravvivenza».

Dal canto suo Corsini ribadisce quanto affermato da Bonaccini ma non si pronuncia sui tempi delle decisioni ancora da prendere: «Siamo al lavoro da giorni con i tecnici,



**Riapertura lunedì prossimo** I negozi si preparano alla ripresa delle attività. Qui sopra da sinistra: Dall'Aglio di Ascom e Vedrini di Confesercenti.

con i sanitari, con le associazioni di categoria, per garantire la riapertura di diverse attività ancora sospese. In primo piano l'esigenza di garantire la sicurezza dei lavoratori e dei clienti, come dicevo, ma anche la consapevolezza di voler rimettere in moto, presto e bene, una macchina che garantisce una percentuale significativa della ricchezza dell'Emilia-Romagna. In questi giorni termineranno i lavori dei tavoli tecnici chiamati a definire i protocolli di sicurezza per il riaffioro delle diverse attività ora sospese, nel rispetto delle linee guida nazionali».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Ristoratori Nizzi: «Massimo impegno, ma il caos crea frustrazioni e difficoltà»

**La preoccupazione del presidente di Parma Quality Restaurant**

■ «Riaprire il 18 maggio, ma a che condizioni, con quali regole? Come ristoratori la voglia di ripartire è tanta, lo abbiamo dichiarato più volte, ma al contempo abbiamo chiesto di indicarci in modo chiaro e univoco quali saranno le direttive da seguire, sia dal punto di vista organizzativo sia di sicurezza dei nostri locali. Una richiesta che vede unito tutto il comparto, da

Nord a Sud Italia, ma quello a cui stiamo assistendo in queste ore è invece un caos totale che alimenta l'incertezza e la frustrazione di lavoratori, imprenditori e clienti». Sono parole che non nascondono delusione quelle usate da Andrea Nizzi, presidente del Parma Quality Restaurants, alla luce del via libera alla riapertura di bar e ristoranti per lunedì prossimo e di protocolli non ancora ufficiali dove si parla di spazi per persona di 4 metri quadrati.

«Se si dichiara che in una cer-



ranno le regole, altrimenti non serve a nulla. Ma chi può riaprire lunedì senza sapere come? «Se si dichiara che in una certa data si potranno riavviare dei settori, sarebbe opportuno indicare subito quali sa-

stività e di socialità, di impegno a ricreare, a piccoli passi, una situazione di normalità e serenità nella collettività, perché i primi periodi lavoreremo tutti in perdita. Si deve rimettere in moto una macchina ferma da due mesi, se si lavora si potranno fare ordini nuovi ai fornitori e pagare gli stipendi, riavviando così i meccanismi dell'economia».

«Non sarà semplice, ma ribadisco, che da parte dei ristoratori c'è tutto l'impegno a collaborare e a rispettare le regole per assicurare a clienti e personale la massima garanzia di sicurezza e salubrità. Per farlo però abbiamo bisogno e lo abbiamo adesso, di regole certe e logiche».

«E speriamo che già oggi si

possa avere un po' più di chiarezza e serietà, le uniche vere cose utili in questo momento» conclude Nizzi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Associazione Gastronomi professionisti: 1° compleanno

■ Ha festeggiato il primo anno di attività l'Associazione gastronomi professionisti: nata a Parma e qui ospitata dal Gastronomy Hub, è il primo ente in Italia a prefiggersi l'obiettivo di rappresentare e tutelare la figura del gastronomo professionista. Attualmente, in Italia è attiva una decina di corsi di laurea in Scienze gastronomiche: i gastronomi professionisti si possono stimare in circa 3.000 unità, su tutto il territorio nazionale. «È stato un anno intenso - dice il presidente Paolo Tegoni -. Coerentemente con la missione propria della figura del gastronomo professionista di promuovere la cultura del buon cibo e del bere di qualità, di far conoscere le produzioni agroalimentari e di studiare le dinamiche del mondo food, dalla produzione al consumo, in questi primi 12 mesi di attività ci siamo impegnati per fare cultura. In particolare, sfruttando gli spazi del Gastronomy hub, l'Associazione ha promosso un ciclo di sette incontri, per un totale di oltre 270 persone coinvolte, approfondendo la conoscenza di prodotti come, ad esempio, l'olio extravergine d'oliva italiano, il Parmigiano Reggiano Dop, di cui abbiamo raccontato la biodiversità, la birra e le conserve ittiche, ma anche di storia della ristorazione».

r.c.

## La parola al Comune Casa: «Faremo tutto il possibile per sostenere la ripartenza»

**L'assessore al Turismo e commercio: «Allo studio la gestione dei mercati»**

■ «Stiamo aspettando anche noi di avere in via ufficiale indicazioni da governo e regione. Ci auguriamo che le indicazioni non arrivino il giorno prima della riapertura» commenta l'assessore al Turismo e commercio Cristiano Casa.

Premessa la soddisfazione di

Casa ribadisce un concetto di cui abbiamo a lungo sentito parlare in questi mesi: «L'importante è agire garantendola sicurezza di lavoratori e clienti. Proprio su questo stiamo lavorando con le associazioni di categoria, l'obiettivo è dare a tutti la possibilità di fare attività d'impresa, purché in sicurezza».



**COMMERCIO E TURISMO** L'assessore Cristiano Casa.

Sul fronte delle agevolazioni per l'occupazione di suolo pubblico di bar e ristoranti, l'assessore conferma la massima disponibilità: «Partiti in anticipo, siamo stati sommersi dalle richieste. Ove possibile andremo incontro a tutti». In fase di valutazione c'è ancora lo studio la situazione dei mercati rionali: «Anche in questo caso aspettiamo indicazioni ufficiali, ma stiamo studiando soluzioni per garantire il loro svolgimento nel rispetto delle norme di sicurezza, in particolare del distanziamento tra le persone. Allo studio anche metodi per contingentare gli ingressi».

k.g.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA