

## CORONAVIRUS / LA SITUAZIONE A PARMA

# Bar «Troppi diktat Ormai lavoriamo sempre meno»

Rabbia tra i gestori: «Se si deve rimanere seduti al tavolo, perché chiudere alle 24 anziché alle 2?»

■ Si respira un misto tra rabbia e rassegnazione tra i baristi parmigiani. Le nuove regole previste dall'ultimo Dpcm prevedono ulteriori restrizioni, a partire dall'obbligo di effettuare le consumazioni al tavolo a partire dalle 18. I più penalizzati sono i locali della movida e della vita notturna cittadina, mentre i bar che lavorano negli orari diurni sembrano poter reggere meglio al colpo. Daniele Piccioni (Cantina Canistracci di piazzale San Lorenzo), è chiaro: «I nuovi provvedimenti non mi sembrano di grande utilità per evitare il contagio - dichiara -. Se infatti obblighi gli avventori a rimanere seduti al tavolo, perché dover chiudere alle 24 anziché alle 2? Fino a quando i clienti sono al tavolo o dentro un locale si trovano in un contesto controllato, in cui devono tenere determinati comportamenti. Chiudere alle 24 significa far riversare in strada tante persone senza, di fatto, poterle con-

trollare». Il bar Caracol di via Farini lavora soprattutto di giorno, ma risente comunque di un calo della clientela. «Non lavoriamo la sera, a differenza di tanti altri bar di via Farini, ma soprattutto nel weekend ci capita di chiudere un po' più tardi del solito - spiega il co-titolare Daniele Avanzi -. Sulla carta siamo più fortunati di altri, ma il provvedimento ci penalizza comunque». «Il vero problema in realtà è la paura - prosegue lo stesso Avanzi -: nel nostro locale stiamo attenti a rispettare le regole, ma entrano meno clienti di prima. Basta che qualcuno di passaggio veda due o tre persone dentro al locale per farlo desistere. La gente ormai è terrorizzata». A "Le Malve" hanno accolto le nuove regole cercando di guardare il loro lato positivo. «Rispetto a quanto era stato annunciato inizialmente, ci aspettavamo di peggio - confessano nel locale di via Farini -. La situazione non è certo

delle migliori, ma qualcosa si riesce comunque a fare. L'obbligo di effettuare le consumazioni al tavolo dalle 18, da un lato è penalizzante, ma dall'altro consente di far rispettare a tutti le regole sul distanziamento. Speriamo soltanto, però, che non sia il preludio di ulteriori restrizioni». Tra i locali del centro c'è anche chi preferisce rilasciare una dichiarazione in forma anonima. «Con queste restrizioni sono necessari degli incentivi per poter andare avanti - dichiara un gestore di un bar -. Le colazioni sono in calo, così come le pause pranzo, diminuite drasticamente a causa dello smart working. L'unica entrata che ci rimaneva era quella legata agli aperitivi. Con l'obbligo della consumazione al tavolo dalle 18, verrà decimata anche questo tipo di clientela. I casi sono due: o ci aiutano o chiudiamo».

L.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## Ascom e Confesercenti «Locali penalizzati Servono incentivi per aiutarli a resistere»

■ Soddisfazione a metà tra le associazioni. «Per quanto riguarda gli orari chiusura ha prevalso il buonsenso - commenta Stefano Cantoni, responsabile dell'area turismo ed esercizi pubblici di Confesercenti -. Restano ancora dei punti da chiarire rispetto alle attività alimentari artigianali per quanto riguarda l'asporto e il consumo sul posto o nelle adiacenze». Punto dolente, invece, il divieto dalle 18 nei bar di servire i clienti in piedi. «Ci sono persone - aggiunge Cantoni - che vanno a bere l'aperitivo dopo le 18 stando al bancone». Un modo di vivere il bar, amato da tanti, che «con queste decisioni viene cancellato. Noi, come associazione, abbiamo chiesto di mettere a disposizione di tutte queste imprese, che spesso sono piccoli bar, degli incentivi di tipo economico, sgravi o sostegno. Già con lo smart working tanti locali avevano perso il mezzogiorno. Adesso perderanno anche le due ore di aperitivo pre-serale. Il rischio è che entro la fine dell'anno chiudano decine di imprese».

Per Ugo Bertolotti, presidente Fipe Ascom Parma, «nel complesso è andata abbastanza bene, grazie all'intervento di Concommercio, Fipe nazionale e anche del presidente della Regione Bonaccini». Nervo scoperto resta, però, il divieto per i bar di servire al bancone dopo le 18. «Chi ha poco posto a sedere vede ridimensionato il suo lavoro quotidiano - afferma -. L'affluenza calerà per i timori, ma bisogna cercare di ovviare in tutte le maniere, come ad esempio utilizzando il plexiglass». Chi soffrirà di più saranno proprio i piccoli locali e il catering. La colpa di questa recrudescenza non è, però, «degli esercenti ma, piuttosto, dei comportamenti di alcuni avventori anche in strada e in spazi non gestiti dai titolari dei locali». Quei commercianti che subiranno perdite (dovranno, però, essere aiutati economicamente, concretamente, quindi non fra tre anni, e con poca burocrazia. Chi fa attenzione andrebbe premiato perché sarà l'attenzione di tutti a risolvere il problema il prima possibile».

I.C.

# Ristoratori «Gli orari? Ragionevoli Ma non bisogna spaventare la gente»

La telefonata: «Siamo più di sei persone A mangiare possiamo venire lo stesso?»

■ «Ufficialmente con questo nuovo dpcm per noi ristoratori è cambiato poco. Il problema semmai riguarda la percezione delle persone». È il commento di Luca Dall'Argine dell'Antica Hostaria Tre Ville di via Benedetta sul nuovo decreto della presidenza del consiglio dei ministri che prevede per i ristoranti la chiusura alle 24 e un massimo di sei persone per ogni tavolo. Sul numero sei lo stesso Dal-

l'Argine racconta un aneddoto appena capitogli. «Qualcuno mi ha telefonato per chiedere se potevano ancora venire in più di sei - spiega -. Certo», gli ho risposto. Ma dovrò dividermi su più tavoli». L'orario di chiusura non lo preoccupa, invece, più di tanto. «La gente viene a mangiare dalle 20 alle 21,30 - aggiunge -. Il problema, semmai, è costituito dal fatto che avevamo ricominciato a lavorare un po'

di più da circa tre settimane e provvedimenti come questo, e anche alcuni titolari a effetto di certi media nazionali, fanno preoccupare la gente. Che, a volte, resta a casa o cancella la prenotazione». Sospira, invece, Ettore Del Picchia dell'appena riaperta dopo alcuni lavori pizzeria Orfeo di via Carducci. «Avevo chiuso durante lo scorso lockdown - commenta - e mi trovo a riaprire in questi giorni comunque difficili». Sul numero massimo di sei persone per tavolo, è la battuta, «io ho anticipato Conte, perché lo

faccio già dalla settimana scorsa, quando ho riaperto. Anche l'orario di chiusura a mezzanotte a me non crea alcun problema». Quello che gli dispiace è, invece, che «si punta un po' troppo il dito contro bar e ristoranti». Che, ultimamente, si sono trasformati perfino in «gendarmi e infermieri. Ai clienti misuriamo la temperatura e chiediamo la rintracciabilità e il numero di telefono. Quest'ultima cosa non a tutti piace». Per i ristoratori, comunque, questi mesi sono stati difficili. «Prima del lockdown all'Or-

feo avevo 120 posti a sedere - conclude Del Picchia -, ora ne ho settantaquattro. Fate voi i conti». Roberto Lauria, infine, del San Martino dell'omonimo viale, si è organizzato da tempo. «Poteva andare peggio» ripensa al dpcm appena annunciato da Conte. «Magari perderemo quella fascia di clienti, specie di giovani, che veniva a mangiare dopo le 23 - spiega -. Ma noi da tempo cerchiamo di organizzare tutto nel segno del distanziamento. E devo dire che le persone capiscono e collaborano».

## Il sindaco «Zone rosse? Meglio il dialogo»

■ «Le "zone rosse" nelle città, com'è giusto che sia, verranno decise di concerto con le prefetture». Il sindaco Federico Pizzarotti, intervenuto ieri ad Anteprima-Parma ore 19, il nuovo spazio prima del tg su 12 Tv Parma, ha risposto ad alcune domande sul recente dpcm. «Questo ripensamento del governo per cui la responsabilità di istituire le zone rosse non sarà esclusivamente dei sindaci lo soddisfa. Pizzarotti rimane piuttosto scettico sull'applicabilità. «Chiudere le strade, transennarle e mettere la polizia locale a presidiarle - spiega - presenta delle difficoltà. Meglio, invece, continuare a lavorare con esercenti e associazioni nel rispetto reciproco».

Il sindaco è intervenuto anche sul tema degli orari di bar e ristoranti. «Consumare, ad esempio, solamente seduti crea una situazione in cui il controllo è molto più agevole. Nei ristoranti, infatti, non si sono mai manifestati assembramenti. Il tema vero invece è quello di essere responsabili». Alla fine, insomma, «questo roboante dpcm parla solo di Università, un po' delle scuole superiori e del mondo dello sport, soprattutto dilettantistico. Erano partiti in un modo e sono arrivati in un altro».

I.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# 12 Tv Parma Impennata dei contagi tra nuove norme e situazione sanitaria

Stasera alle 21 a «Parma Europa», tra gli ospiti anche il sindaco Pizzarotti e Tiziana Meschi

■ Fermare l'impennata di contagi da Covid-19, questo è l'imperativo. Nel nuovo Dpcm del governo diverse le prescrizioni legate a scuola, sport, smart working, e poi le norme sui luoghi della movida con i provvedimenti dell'esecutivo attesi e temuti da parte dei titolari di esercizi pubblici.

Saranno questi i temi centrali della puntata di questa sera di «Parma Europa», il programma condotto da Pietro Adrasto Ferraguti in onda in diretta alle 21 su 12 Tv Parma. Con in più il ruolo degli enti locali, che con prefetti e governatori potranno avere l'ultima parola sul blocco delle

zone a rischio.

In studio il confronto tra il sindaco di Parma Federico Pizzarotti, il presidente della provincia Diego Rossi (Pd) e il parlamentare della Lega, Maurizio Campari, che sarà collegato da Roma via Skype. In più, nel collegamento esterno con il giornalista Alberto Rugolotto, le voci di tanti ristoranti e alberghi che continuano a fare i conti con le direttive anti-Covid. Le misu-

re contenute nel nuovo Dpcm saranno valide fino al 13 novembre. Quelle che rafforzano la didattica a distanza e gli orari scaglionati alle superiori, consentendo i doppi turni e stabilendo l'ingresso a scuola per i liceali non prima delle 9 saranno in vigore da domani. Insomma, occorre fermare il virus, che tuttavia continua a correre. Per parlare dello scenario legato all'andamento dei contagi sarà in studio a

«Parma Europa» la professoressa Tiziana Meschi, responsabile del reparto Covid dell'ospedale Maggiore al padiglione Barbieri. Nella seconda parte della trasmissione spazio invece alle novità che riguardano i lavori pubblici. Nella variazione del bilancio varata dall'amministrazione comunale molte le novità legate a edilizia scolastica, spazi pubblici e socio-culturali, viabilità e mobilità sostenibile con le nuove piste ciclabili «soft», manutenzioni e verde pubblico: ne parlerà in studio l'assessore ai Lavori pubblici del Comune, Michele Alinovi.

I.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA