

PARMA E PROVINCIA

cronaca@gazzettadiparma.it

Regione
Somministrare
le dosi anche
nelle strutture
turistiche

■ La Regione sta lavorando ad un accordo con le associazioni degli albergatori per definire un protocollo che preveda di somministrare le vaccinazioni, quando ci saranno le condizioni, in alcune strutture turistiche. Allo studio della Regione c'è anche la possibilità di prevedere tamponi rapidi da somministrare ai turisti al loro arrivo. «In Emilia-Romagna - afferma l'assessore al Turismo Andrea Corsini - ci stiamo preparan-

do per accogliere ovunque i turisti. E quando dico ovunque, voglio dire al mare, in Appennino, nelle città d'arte, nei luoghi termali. E lo stiamo facendo con il supporto di importanti campagne televisive sui media nazionali, oltre ad una incisiva campagna di comunicazione verso il mercato tedesco. Perché - assicura l'assessore - è questa la strada per sostenere il nostro turismo e i nostri operatori del settore».

RIAPERTURE

Bar e ristoranti: «Ma senza di noi non si rinasce»

Riparte la maggioranza delle attività commerciali ma la ristorazione deve aspettare fino a maggio

GIUSEPPE MILANO

■ È il giorno delle riaperture di negozi e mercati, il giorno di barbieri, parrucchieri ed estetisti ma, ancora, niente caffè al bancone di un bar o un piatto di pasta al tavolo di un ristorante.

«RIAPERTURA ZOPPA»

Il ritorno in zona arancione ha tutto il sapore di una «riapertura zoppa». Senza i locali della ristorazione «tutto il settore del commercio soffre e non potrà rinascere davvero», continua a ripetere da giorni Vittorio Dall'Aglio, presidente Ascom Parma. Ma gli scenari disegnati dal decreto Aprile del governo Draghi sono questi. E il settore si augura che l'andamento della pandemia possa spingere il premier ad allentare la morsa prima, ma «le speranze devono fare i conti con la realtà. E la realtà ci dice che bar e ristoranti riapriranno non prima di maggio». L'analisi è di Andrea Nizzi, presidente di Parma Quality Restaurant e gestore del ristorante 12 Monaci, che comunque si dice «positivo». Guardiamo al prossimo mese, scavalliamo 25 aprile e Primo Maggio e poi torniamo in cucina. Ci stiamo ad aspettare, a soffrire ancora per una ventina di giorni, ma dopo ci devono assicurare che resteremo aperti». Ma anche sulle prossime feste che ci prepariamo a vivere blindati, Nizzi ha una opinione chiara. «Saranno ugualmente a rischio. La gente non ne può più di stare sola in casa e quindi si affollerà nei

parchi e nelle abitazioni private. Il ristorante potrebbe essere invece un veicolo per controllare la situazione. Da noi la gente deve rispettare il distanziamento».

RISTORANTI, LA PRIORITÀ

Piccola consolazione per i ristoranti quella di essere stati indicati dal presidente dell'Istituto Superiore della Sanità Silvio Brusaferrò come primi candidati alla ripartenza nel prossimo decreto, ma solo inizialmente per pranzo. «Non basta», replica Nizzi. «Serve la sera, anche con orari ridotti sino alle 23 o le 22,30, se non possiamo farcela. E poi i controlli chi mette a sedere, chi va nei supermercati sino alle 21 invece non ha lo stesso trattamento». Per conoscere un po' di più il possibile calendario delle riaperture, che oltre a bar e ri-

storanti comprende anche palestre, piscine, musei, cinema e teatri, si dovrà attendere venerdì prossimo 16 aprile. Il monitoraggio aggiornato della pandemia fornirà i dati per avviare il confronto fra Stato e Regioni. Attorno al 23 aprile potrebbe poi essere scritto il nuovo decreto che dovrebbe fissare «graduali riaperture».

OBIETTIVO 2 MAGGIO

«Anche per questo motivo credo che si debba ormai guardare a maggio», commenta Nico Tamani, ristorante Vecchia Fucina di Traversetolo. «Come successo per Pasqua e Natale non penso proprio ci possano essere altre possibilità». In più «la speranza è che ci sia una vera accelerata sul fronte dei vaccini e che si possa ritornare a tavola in tranquillità. La situazione però deve cambiare



perché a marzo, nonostante il servizio di asporto, il mio fatturato, ad esempio, è stato di molto inferiore al 50%».

BAR, SECONDA CASA

Sale sino al 70%, se si parla di introiti mancati, il conto di Emilia Rossi, barista a Baganzola. «I locali come il mio, soprattutto nelle piccole realtà delle frazioni o dei paesi, sono come delle seconde case, soprattutto per le persone anziane. Questa chiusura è una vera sofferenza, per noi e per i clienti».

«Gran parte delle persone che vengono qui non cercano solo un caffè o un aperitivo ma vogliono scacciare la solitudine», spiega sempre Emilia Rossi. «Abbiamo ad esempio una vecchietta che nei giorni più freddi entrava nel locale e si sedeva ad un tavolino. Abbiamo tentato tante volte di spiegarle che non poteva star qui ma lei diceva che non ave-

va altro posto dove andare». Ma guai a sgarrare con le regole «perché non vogliamo che si ammali nessuno e perché le multe possono davvero darti il colpo di grazia».

«CHE VOGLIA DI TORNARE!»

Dal nord al sud della città la musica non cambia. «I progetti per superare questo momento di crisi non ci sono mai mancati», spiega Marco Mascarin, titolare di un bar di via Montanara. «Abbiamo portato gli aperitivi a casa, ci siamo messi a fare gli hamburger, abbiamo proposto i pacchi natalizi o quelli per Pasqua, ma se siamo ancora in vita lo dobbiamo non tanto alle nostre idee ma ai nostri piccoli, amati amici clienti che non ci hanno mai dimenticato e ci hanno permesso di campare sino ad oggi».

«Ma ormai siamo stanchi per questa situazione ed abbiamo una voglia matta di tornare a

lavorare», sottolinea Mascarin che se deve ipotizzare una data di riapertura conclude così: «ormai poco conta se lo si farà fra tre o venti giorni. Ma ci serve una data ufficiale e da quella lavorare con continuità per tutta l'estate».

«BASTA CONO INCARTATO»

«Magari evitando tutte le volte di dover incartare un cono o una coppetta come siamo costretti a fare oggi», scherza, con un filo di sarcasmo, Stefano Guizzetti, gelateria Ciacco. «I clienti non sono contenti di poter iniziare a mangiare il loro gelato quando sono ad almeno trenta metri di distanza dal negozio ed in più con i gusti schiacciati dalla confezione. È un peccato poi che si perda tutte queste settimane di bella stagione». E allora, quando si potrà, pronti ad organizzare gli spazi esterni con tavoli e sedie. Anche perché non ci sarà ancora la Cosap, la tassa per l'occupazione del suolo pubblico. Almeno sino al 30 giugno, data finale dei ristori promessi dal Governo alle amministrazioni locali per recuperare i mancati introiti dell'imposta, sarà azzerata. Molto probabilmente si andrà ad una proroga del provvedimento ma in caso contrario, assicura l'assessore al commercio Cristiano Casa. «faremo di tutto per agevolare gli esercenti tenendo conto delle possibilità di bilancio». Massima disponibilità anche per quanto riguarda la riduzione della Tari. Ma quello che conta ora è riaprire e non chiudere più.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Mercati Attesa per la Ghiaia, finalmente al completo

■ Sino ad oggi avevano ospitato solo le bancarelle di generi alimentari e poco di più, ora finalmente tornano ad offrire tutti i loro prodotti. È, di fatto, il giorno della vera ripresa per i mercati di Parma e provincia. Appriista, questa mattina, quello ospitato in piazzale Maestri, zona via Montebello. Sino alle ore 14 a disposizione della clientela una ventina di bancarelle, oltre alle sette riservate a generali alimentari e prodotti agricoli che hanno continuato a lavorare anche durante la zona rossa. Domani sarà invece il turno di viale Osacca e piazzale Salsi, mentre per mercoledì è fissato il ritorno del grande mercato della Ghiaia con oltre cento spazi per il commercio ambulante. «Le regole che applicheremo saranno le stesse che

avevamo concordato con i commercianti nelle settimane scorse prima dello stop per la zona rossa», spiega l'assessore al commercio del comune di Parma Cristiano Casa. Gli ambulanti si posizioneranno nelle cinque sotto aree «che ci hanno consentito di evitare pericolosi assembramenti, che ci hanno permesso di garantire la sicurezza, ma che hanno anche garantito di proseguire l'attività ai nostri ambulanti. Ulteriori modifiche? No, terremo questo assetto fino al termine dell'emergenza covid». I banchi quindi ritorneranno anche nell'area di piazza della Pace e in quella limitrofa al monumento a Giuseppe Verdi. Pronti anche i controlli. «La Polizia Locale sarà presente in tutti i mercati cittadini per verificare l'uso

delle mascherine e consigliare agli operatori e ai clienti un comportamento corretto», conclude l'assessore Casa. «In più possiamo contare su una vasta rete di associazioni di volontariato che ci aiutano nelle verifiche del rispetto delle norme per arginare il contagio». Più forza e più offerta insomma ai mercati rionali, situazione immutata invece per quelle realtà che offrono solo generi alimentari come la Corte di via Imbriani, quelli di Campagna Amica di Coldiretti o Mercatiamo, tutti rimasti regolarmente in attività anche durante la zona rossa.

Gi.Mi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



HITALIANO

Smaltimento - Trattamento - Recupero - Trasporto

info@hitaliano.com

Hitaliano è l'HUB del riciclo, è in grado di gestire lo smaltimento di qualsiasi materiale elettrico ed elettronico fuori uso e di tutta la loro componentistica.

Sede operativa: Via Antonio Meucci, 10 - 43015 Noceto (PR)
Tel 0521 628361 - Cel 3391768802 - www.hitaliano.com

ESEMPIO? CONDIZIONATORI,
COMPUTER, BATTERIE, NEON,
TONER, SCHEDE ELETTRONICHE,
PANNELLI FOTOVOLTAICI
ED ELETTRODOMESTICI
DI GRANDI E PICCOLE DIMENSIONI.
BASTA UN CLICK
PER UN MONDO PIÙ GREEN.



Chiamaci al numero 0521.628361
o visita la nostra pagina WWW.HITALIANO.COM