IVG

Celle Ligure, lo sfogo di un ristoratore: “Non posso aprire, non cucino piatti da asporto. Non vedo un futuro”

di **Paola Gavarone**

07 Gennaio 2021 – 16:30



Celle Ligure. Cresce l’amarezza dei ristoratori nel giorno della protesta messa in scena a Genova. Celle Ligure fa da eco al capoluogo per una situazione di categoria analoga che accomuna tutto il paese.

È da qui che nella notte è partita una lettera, via Pec, al presidente del Consiglio, Giuseppe Conte, e al Comune nella quale, Riccardo Rebagliati, gestore di un noto ristorante, spiega il motivo per il quale non apre le porte del suo “Mosé” e comunica di tenerlo chiuso fino a quando non si potrà veramente lavorare. Il locale non fa asporto perché non cucina piatti adatti a questo tipo di servizio.

“Dalla fine dello scorso ottobre, siamo rimasti chiusi, anche contro la nostra volontà. Mi sono trovato per molti giorni impossibilitato a prendere una decisione. La decisione di riaprire il mio ristorante, di lavorare e provare ad incassare. Non riesco a pianificare una strategia a causa dei continui aggiornamenti dei vari Dpcm, i quali escono un giorno (a notte tarda) per entrare in vigore poche ore dopo”.

Questo è quello che si legge nella lettera: “A volte in famiglia si pensava di provare ad aprire, ma poi l’ennesimo Dpcm smontava le nostre idee. Il lunedì che chiudemmo, dopo che poche ore prima ci fu comunicata l’obbligatorietà della chiusura, avevamo per la sera una cena prenotata da tempo, per venti persone, con menù molto ricco, e acquistammo, preparammo e lavorammo una moltitudine di piatti. Ordinai un vino particolare. Bene, il

vino oggi è lì in cantina, mentre il cibo, buttato, cibo sul quale pago le tasse".

La famiglia Rebagliati porta avanti un locale che prepara piatti con ingredienti "freschi". "Ora non comprendo come sia preteso dai governatori che noi ristoratori possiamo lavorare in questo modo. Aprire un giorno, solo a mezzogiorno in settimana, quando i nostri clienti lavorano, per poi la sera chiudere".

"Preparare i dolci, gli antipasti, ordinare il pesce fresco, poi dover tener chiuso due giorni. Non facciamo delivery, perchè non produciamo piatti adatti. Comunico quindi al Comune del mio paese, che finchè non ci sarà la possibilità di poter lavorare creando effettivo business, non solo sulla carta, il mio ristorante resterà chiuso".