

IVG

Ristorazione ed esercizi pubblici: il sogno della vera ripartenza con un nuovo protocollo sanitario

di **Redazione**

25 Febbraio 2021 - 12:36



Liguria. Oltre 4 italiani su 10 (41%) considerano la riapertura dei ristoranti una priorità seconda solo alla ripartenza della scuola. È necessario fare tutto il possibile per ripartire, sempre in totale sicurezza e non danneggiare ulteriormente, con aperture e chiusure a singhiozzo, agriturismi, ittiturismi, ristoranti, bar pizzerie e trattorie liguri.

E' come commenta Coldiretti Liguria l'annuncio del Ministro delle Politiche Agricole Stefano Patuanelli che ha sottolineato che "attraverso il Cts, comitato tecnico scientifico del ministero della Salute, stiamo lavorando ad un protocollo per consentire alla ristorazione la ripartenza".

E se nei giorni scorsi era arrivato un [appello per "salvare la Pasqua"](#), le prospettive attuali sulla base delle varianti al Covid e l'incidenza dei contagi lascia ancora parecchi dubbi.

"Un anno di aperture e chiusure continue - affermano il presidente di Coldiretti Liguria Gianluca Boeri e il delegato confederale Bruno Rivarossa - ha di fatto messo in ginocchio

l'intera filiera del consumo fuori casa che vale 1/3 della spesa alimentare degli italiani per un importo annuale di 85 miliardi a livello nazionale nei 360mila tra bar, mense, agriturismi, ittiturismi e ristoranti. Alla luce dell'avanzare della campagna di vaccinazione sarebbe importante, anche nella nostra regione, consentire l'apertura continuativa delle strutture, sempre rispettando tutte le misure di sicurezza”.

“Siamo i primi a ritenere la salute dei cittadini la cosa più importante, ma continuare ad accanirsi su strutture che fanno tutto il possibile per garantire il distanziamento sociale, peraltro facilmente dimostrabile, e seguono le norme alla lettera, porta solo a perdite economiche considerevoli”.

“In gioco c'è la sopravvivenza del settore della ristorazione e di tutte le filiere ad essa collegate, dal momento che gli effetti si sono fatti sentire a cascata sull'intera filiera agroalimentare con disdette di ordini per le forniture di molti prodotti, dal vino all'olio, dalla carne al pesce, dalla frutta alla verdura ma anche su salumi e formaggi di alta qualità, che trovano nel consumo fuori casa un importante mercato di sbocco”.

“Nei locali della ristorazione, compresi i nostri agriturismi ed ittiturismi sono state adottate importanti misure di sicurezza, quali il distanziamento dei posti a sedere facilmente verificabile, il numero strettamente limitato e controllabile di accessi, la registrazione dei nominativi di ogni singolo cliente ammesso. Bisogna ripartire e farlo nella maniera più sicura, ma allo stesso tempo, più veloce possibile per salvare l'economia e l'occupazione in un settore chiave del Made in Italy”.