

Menù sull'iPhone, olio monouso e tavoli all'aperto

**Alessio Merigo
di Confesercenti
chiede
chiarimenti in
merito alle
responsabilità
dei titolari**

Prospettive

**Si ragiona a partire
dalla bozza di
protocollo Fipe per la
riapertura dei locali**

■ Tavoli all'aperto e ben distanziati, menù virtuali, gel igienizzante in ogni dove, termoscanner per misurare la febbre. Nell'attesa che venga diffuso un protocollo unico di regole anti-contagio, i baristi e i ristoratori bresciani stanno già immaginando la riapertura. Antonio Pappalardo, titolare della pizzeria «Cascina dei sapori» di Rezzato, sta lavorando a menù con qr code e punta a organizzare nel migliore dei modi le prenotazioni. Maurizio Martini dell'agriturismo «Morso46» di Gavarado invece, oltre ad aver sanificato pareti, pavimenti e arredi, si è armato di metro flessibile per fare due prove: «All'aperto, stando belli larghi, passiamo da 80 a 28 posti: stiamo valutando di sfruttare quindi anche altri spazi».

I ipotesi, ovviamente. Regole ufficiali non ci sono. La Fipe, ad esempio, attende un riscontro circa la bozza di protocollo che ha proposto al Governo. Bozza (di cui proponiamo un estratto qui a sinistra) che prevede, tra le altre cose, il controllo della temperatura corporea del personale, pulizia scrupolosa dei locali (con ma-

teriali usa e getta, non tessuti assorbenti), uso di mascherine, percorsi separati di ingresso e di uscita, dispenser di gel igienizzante all'entrata, niente guardaroba, menù digitali che i clienti possano consultare sul proprio cellulare, zucchero, sale, olio e aceto preferibilmente in confezioni monouso e, tra le altre cose, sistemi digitali di pagamento. Indicazioni, dicevamo, non ufficiali, ma che «non si discosteranno molto da quelle che dovremo applicare», sottolinea Carlo Massoletti, presidente di Confcommercio, al lavoro in queste settimane per «aiutare - spiega - le attività ad intercettare le forme di sostegno economico e ad evolvere dal punto di vista tecnologico: mettiamo loro a disposizione applicazioni innovative e corsi di formazione. I bresciani sono pronti, sono disposti a lavorare anche di notte pur di riaprire. Ci dicano come e quando».

Allo stesso modo chiede certezze anche Alessio Merigo, direttore di Confesercenti per la Lombardia Orientale: «Serve un protocollo di regole sul quale lavorare. Ci sono molti punti ancora da chiarire, uno riguarda la responsabilità dei clienti e del titolare». Nel frattempo sul mercato spunta di tutto: dal sistema per sanificare le scarpe ai pannelli divisorii in plexiglass fino al sensore che misura la febbre all'ingresso. //

