

Bar e ristoranti
di nuovo chiusi
«Così non si può
andare avanti»

A PAGINA 9

«Noi ristoratori penalizzati ancora una volta senza ragione»

L'Arthob: «I nostri locali sono sicuri, sarebbe stato meglio fare la zona rossa»
Un settore in ginocchio

Confcommercio e Confesercenti sulla diffusione del contagio: «Non c'entra la troppa gente in giro»

Enrico Mirani
e.mirani@giornaledibrescia.it

BRESCIA. Di nuovo. Sono rimasti aperti il tempo di una boccata di ossigeno, in cui hanno persino nutrito la speranza di poter prolungare l'attività fino alle 22. Dopo ventitré giorni di zona gialla bar e ristoranti devono richiudere fino al 2 marzo. Solo asporto, per chi se la sente. Sempre meno, soprattutto fra i ristoratori, perché crescono l'esasperazione, le difficoltà, lo sconforto. An-

che per il modo, senza preavviso, che pregiudica il consumo delle scorte nei freezer. Danno che si aggiunge al danno. Lo stato d'animo dei ristoratori oscilla fra la rabbia e la rassegnazione.

Protestano Arthob, Confcommercio e Confesercenti, che parlano di accanimento su alcune categorie di imprese. Nel Bresciano il settore ristorazione, consumo di cibo e bevande conta settemila operatori.

«Non riusciamo nemmeno ad arrabbiarci», commenta **Emanuela Rovelli**, presidente dell'Arthob (Associazione ristoranti trattorie hostarie bresciane). È un'iperbole, per di-

re che l'umore è pessimo. «In realtà siamo arrabbiati, eccome. Per tanti di noi questa ennesima chiusura è un disastro che annuncia la fine». Nei minuti seguiti all'annuncio della Regione sul ripristino della zona arancio, il telefono della presidente è diventato incandescente. Rovelli esprime l'opinione dei colleghi: «Non ha senso il sacrificio solo di qualche categoria, fra cui la nostra. Si è visto che non sia-



mo noi a determinare l'aumento dei contagi. Perché chiuderci ancora? Piuttosto si decreti la zona rossa per tutti, se questo serve ad ottenere dei risultati».

Arthob. Non sono i ristoranti o i bar, prosegue, a «causare assembramenti. Da noi si sta in sicurezza.

Facciano tutti i controlli possibili, sanzionino chi non rispetta le regole, ma ci lascino lavorare». Anche perché «i ristori arrivano in ritardo e col contagocce, diversamente dalle tasse e dai bollettini Inail e Inps».

Emanuele Bettini, chef e titolare dell'Hosteria di S. Eufemia, è furibondo. «Adesso basta, non ce la facciamo più. Siamo stanchi». Vorrebbe fermarsi qui, tanta è l'exasperazione, ma prosegue. «Abbiamo fatto tutto quello che ci è stato chiesto per garantire la sicurezza e anche di più. Non ce l'aspettavamo una nuova chiusura. Così la nostra categoria viene cancellata. Non posso sopportare - conclude - che la ristorazione di qualità muoia mentre ci sono le code fuori dai fast food».

Lo chef del Carlo Magno **Beppe Maffioli** sospira: «È arduo gestire l'attività in questo modo, alternando aperture e chiusure. Sabato dovevamo ospitare un evento, è stato spostato per la quarta volta». Annullati gli acquisti, mentre anche la gestione del personale che viene da altre regioni è un problema. «Qualcosa inventeremo per andare avanti, adesso c'è molta tristezza».

Chiarezza. Protestano anche i presidenti di Confcommercio, **Carlo Massoletti**, e Confersercenti, **Pier Giorgio Piccioli**, che chiedono «chiarezza». Vogliono «sapere se la pubblica amministrazione ha le idee chiare su come si stia diffondendo il contagio, in quali fasce della popolazione si stia diffondendo e in quali luoghi. Siamo stanchi delle solite accuse demagogiche sulla troppa gente in giro». Se così fosse, dicono, il problema riguarderebbe molte altre zone della Lombardia e d'Italia in cui si è assistito all'affollamento nei fine settimana. Invece, è Brescia a soffrire. Le autorità «ci

aiutino a comprendere il perché e ci mostrino un piano concreto per affrontare la situazione». Piccioli e Massoletti chiedono che non si faccia «ricadere la colpa sulle micro e piccole imprese commerciali, turistiche e dei servizi del nostro territorio». //





Vuoti. Tavoli, tovaglie e posate restano senza clienti. Sale vuote almeno fino al 2 marzo // FOTO NEG



Chef. Beppe Maffioli



Arthob. Emanuela Rovelli



Di nuovo. Con i ristoranti chiusi anche i bar: solo asporto