

Ordinanza De Luca; Amarezza di Isabella Prezioso, La Molarata e Schettino, Giappo



"Arancione", un colore che fa "arrabbiare" i Ristoratori. Tra questi "rileviamo" due note, quella della Chef, **Isabella Prezioso** di Summonte, titolare della Locanda La Molarata ed **Enrico Schettino** della "catena" Giappo a Napoli. "Pomo discordia" è l'ennesima Ordinanza di **Vincenzo De Luca** e le scelte del Governo nazionale sui divieti per i giorni da domani a seguire:

Isabella Prezioso: Tante paure, tanti dubbi ma il primo obiettivo è mettere in salvo la propria azienda e per quanto mi riguarda, indipendentemente dall'Ordinanza odierna del Presidente della Giunta regionale della Campania, Vincenzo De Luca e della decisione del Governo nazionale, non mi va di riaprire a metà perché in una realtà come la nostra, locata in un piccolo paese di 1000 abitanti non ne vale la pena e questo perché, come ho già avuto modo comporta costi che rischierebbero di non avere adeguata "copertura" dall'eventuale guadagno. Siamo, una realtà, che nonostante, l'aver rispettato, oso dire, non alla lettera ma alla

virgola quanto ci è stato imposto per garantire i clienti e noi stessi dal rischio contagio COVID, a nulla è servito, perchè, di fatto è come se ci avessero chiusi con l'averci circondato da limitazioni negli spostamenti territoriali, anche tra i comuni ed addirittura all'interno degli stessi. Bollette e scadenze varie da rispettare, restano ed allora "impegnarsi" in una "riapertura a rischio" non conviene. La nostra attività di ristorazione è "ricercata" al di fuori dai confini irpini e l'impedire al napoletano di raggiungere Summonte ci ha fortemente penalizzato e questo va avanti da settimane. In conclusione, ci sono taluni, cosiddetti "esperti COVID" che già ci "ammorbano" più che informare realisticamente, su una terza ondata del virus a Gennaio. Chiudere un Ristorante, praticamente tutto l'Autunno e l'Inverno crea molti problemi e preoccupazioni, anche perchè, un paese come il nostro è soggetto al rischio neve quindi già penalizzato ma è la "natura" e quindi va bene ma chiudere ad oltranza, per una, per carità pericolosa emergenza sanitaria, senza però prevedere, da parte delle Istituzioni, una progettualità di ripresa, che non è certamente il "bonus assistenzialistico", non ci fa vedere un futuro roseo a breve ma molto, molto duro. Ristoranti, locali che garantiscono sicurezza non avrebbero dovuto essere penalizzati. Le Istituzioni regionali, o governative nazionali, avrebbero dovuto delegare controlli agli Enti locali. Non ci sarebbe voluto l'Esercito nei ristoranti per garantire sicurezza. Noi la facciamo. Avere un locale sicuro e poi tenerlo chiuso? Qualcuno dovrebbe dare spiegazioni.

Enrico Schettino: "Non mi son mai sentito inferiore a qualcuno per essere campano - spiega Schettino - prima di oggi. Ho sempre lottato per la mia terra, dove ho investito tempo e denaro, fino ad aprire 15 ristoranti solo in Campania. Per tanti era un vanto, perché riuscire a fare impresa qui è veramente complesso. Da

qualche mese, però, questa prerogativa ha danneggiato me e le mie aziende. Abbiamo cominciato a subire danni quando a marzo ci è stato vietato di fare take away e delivery, mentre tutte le altre regioni d'Italia lo permettevano, e tante aziende competitor fatturavano migliaia e migliaia di euro. Ci siamo rimboccati le maniche, siamo ripartiti a maggio, proprio grazie al delivery, dopo mesi di battaglie mediatiche, perché, oggi, hanno più valenza di una battaglia legale. Ci troviamo, purtroppo, a dover farne un'altra. Il Presidente Conte ha previsto l'apertura di tutte le attività commerciali per 3 giorni, dal 20 al 22 Dicembre, dandoci un preavviso di sole 24 h. Non ho preso di buon grado questa decisione per il caos che avremmo sopportato questi giorni ed i rischi di salute cui incorrevamo, ma stamattina, per il bene dell'azienda, per permettere ai dipendenti di lavorare a pieno, per far girare l'economia, ho iniziato a lavorare alle 6 del mattino. Rappresento un marchio che, solo in Campania, conta 12 punti. Organizzare un'apertura improvvisa non è cosa semplice. Personale da confermare con turnazioni, casse integrazioni da sospendere, personale in supporto da chiamare, e poi c'è la merce da ordinare. Un ristorante giapponese deve rifornirsi di tonno, salmone, spigola, gamberi etc etc. Farlo in ventiquattr'ore, di sabato, a Natale, non è cosa facile. Ho dovuto pregare i fornitori di garantire il servizio ai punti e consegnare in giornata. Ho fatto tutto questo, finanche gli allestimenti natalizi ho comprato. Tutto inutile. Alle 16 - continua l'imprenditore napoletano - ricevo la notizia che il Governatore De Luca ha emanato un decreto per il quale la Campania è zona arancione. Una scelta che si può condividere o criticare e che, personalmente, ritengo anche giusta. Sono le modalità ed i tempi che ci hanno destabilizzato. Un danno economico di non poco valore. Sto cercando di ricorrere ai ripari, fermando gli ordini non ancora scaricati e chiedendo il ritiro di ciò che è già stato consegnato: ma è sabato sera, il sabato di Natale per giunta. Sto modificando turni, chiamando il personale per

disdire ogni possibilità di lavoro. Sto cancellando la comunicazione già postata e promozionata sui social. Sto chiamando i clienti che avevano già prenotato. Sto facendo un lavoro enorme, per evitare ulteriori perdite in un periodo già critico. Mi chiedo - conclude Schettino - se sia giusto subire tutto questo, e per quanto tempo ancora dovremo sopportare le conseguenze delle diatribe politiche tra Governo, Regione e Sindaci, in cui le uniche vittime siamo noi cittadini”.

Regione; De Luca Ordina No alcol dopo le 11 Ciane all'happy hour prenatalizio.

COVID; Feste 24/12-6/1 "in rosso", altri "arancione" Groviglio con distinguo.

Comunicato - 19/12/2020 - Avellino - www.cinquerighe.it