Bar e ristoranti aperti dal 18 maggio? Barman e chef non ci credono

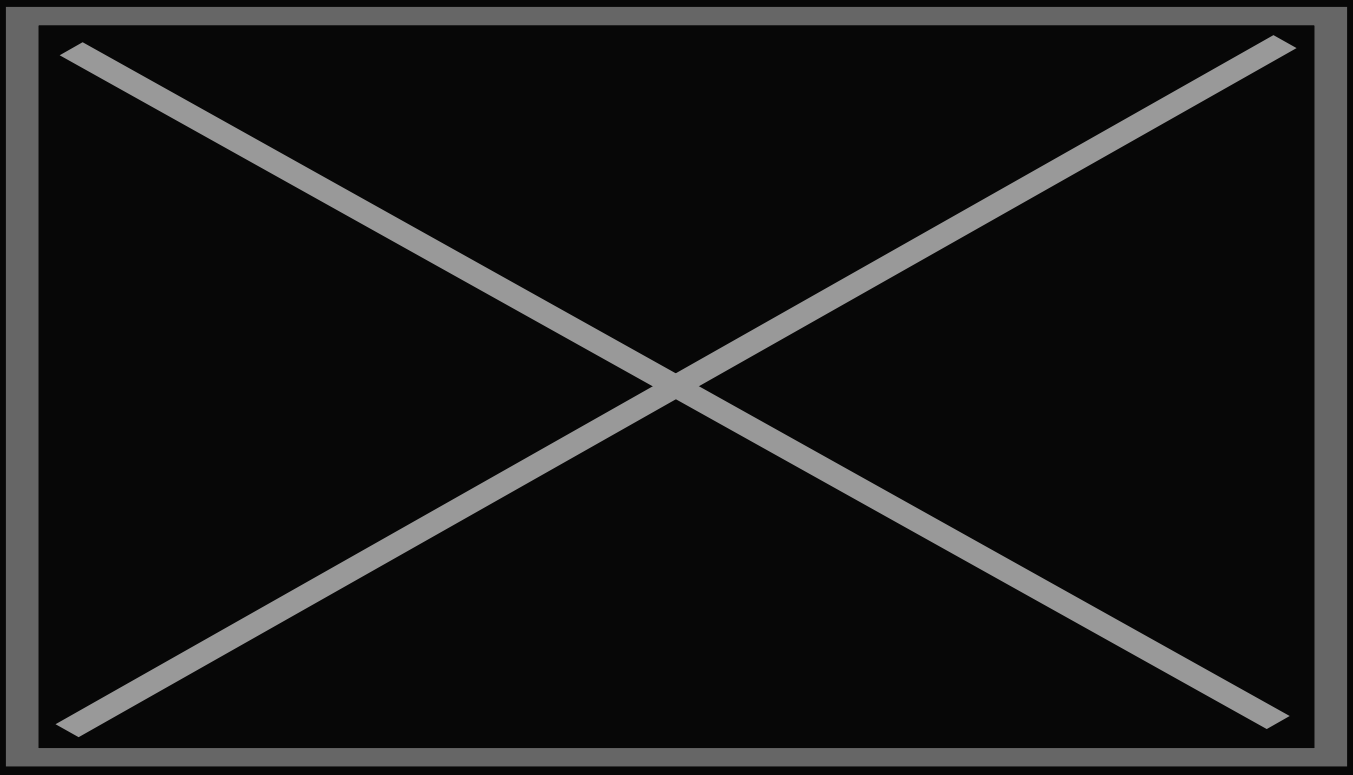
20181009-004442-f0a947ee

Il Messaggero annuncia che dal 18 maggio potrebbero riaprire bar e ristoranti, ma i professionisti del settore non ci credono

È un coro di “Non sarà possibile aprire bar e ristoranti il 18 maggio”. Da Nord a Sud.

Così **Davide Vitale titolare della Pesa Pubblica di Milano** afferma: “Non credo che sia ipotizzabile aprire il 18 maggio. Le cose andranno per le lunghe”. Da Milano a Cosenza: sulla stessa linea è il **bartender Mirko Gervasi**: “Sarebbe una follia, non abbiamo ancora superato l’emergenza”. E ancora: **Francesca Gentile, titolare di Funi 1898 a Montecatini Terme**, non usa mezzi termini: “Da un punto di vista egoistico, sarei felice che si potesse riaprire il 18 maggio. Ma a livello umano mi sempre prematuro. Rischiamo di vanificare gli sforzi fatti sino ad ora”.

E ancora, da Verbania **Cinzia Ferro titolare di Estremadura Cafè** osserva: “Non ci credo. È ragionevole pensare a una riapertura a giugno, considerati i numeri che abbiamo registrato in Piemonte. E poi, diciamolo: la logistica è assurda! Come si fa a mantenere la distanza di 2 metri da tavolo a tavolo? Quanti clienti potremo ospitare? Pochissimi! Troppo pochi per vivere. Per non parlare del servizio al tavolo: mantenere le distanze è impossibile”. Quindi? “Potremo forse pensare al take away, magari con bicchieri usa e getta”, risponde la Ferro.



Non diversamente **Gianluca Amoni, barmanger di Mixology Bar di Milano**, commenta: “Sarebbe bello, ma la vedo dura”. Non basta: **Lorenzo Uberti barmanager del Bianca Relais di Oggiono** afferma: “Pura utopia. È chiaro che chi è al potere non ha mai lavorato in un bar o in un ristorante”. E poi aggiunge: “Sicuramente la somministrazione cambierà e non potremo più permetterci il sovraffollamento dei locali”. Non diversamente il **bartender freelance Gian Maria Ciardulli** osserva “Il 18 maggio? Dura... Chi dovesse riuscire ad aprire dovrà reinventarsi in termini di proposta e riuscire a fare rispettare le regole alle persone”. Un’idea? “Si potrebbe incentivare il delivery, se si riuscisse a farlo regolamentare a livello fiscale”, risponde Ciardulli.

[caption id="attachment_166224" align="aligncenter" width="696"]



Cinzia Ferro, barlady, vincitrice di Lady Amarena 2015[/caption]

E anche **lo chef Davide Carannante** esclude un'apertura il 18 maggio: "Ma di cosa stiamo parlando? Sono il primo che non andrebbe al ristorante per non mettere a rischio la famiglia. Secondo me, fino a settembre è presto per parlare di bar e ristoranti".
Unica voce fuori dal coro quella del **barmanager** **Alessandro Melis**: "Sì, secondo me è possibile. Manca ancora un mese, se guardiamo cosa è successo in Cina penso che potremo riaprire con grande attenzione ai flussi in ingresso e uscita dei clienti, mantenendo la distanza di 1 metro e mezzo o due tra gli stessi. Va da sé, occorrerà avere formato il personale, sia dal punto di vista igienico/sanitario che dal punto di vista di approccio psicologico alla clientela. E dovremo lavorare con mascherine, guanti e gel igienizzanti per le mani che dovranno essere disposti all'ingresso del locale".