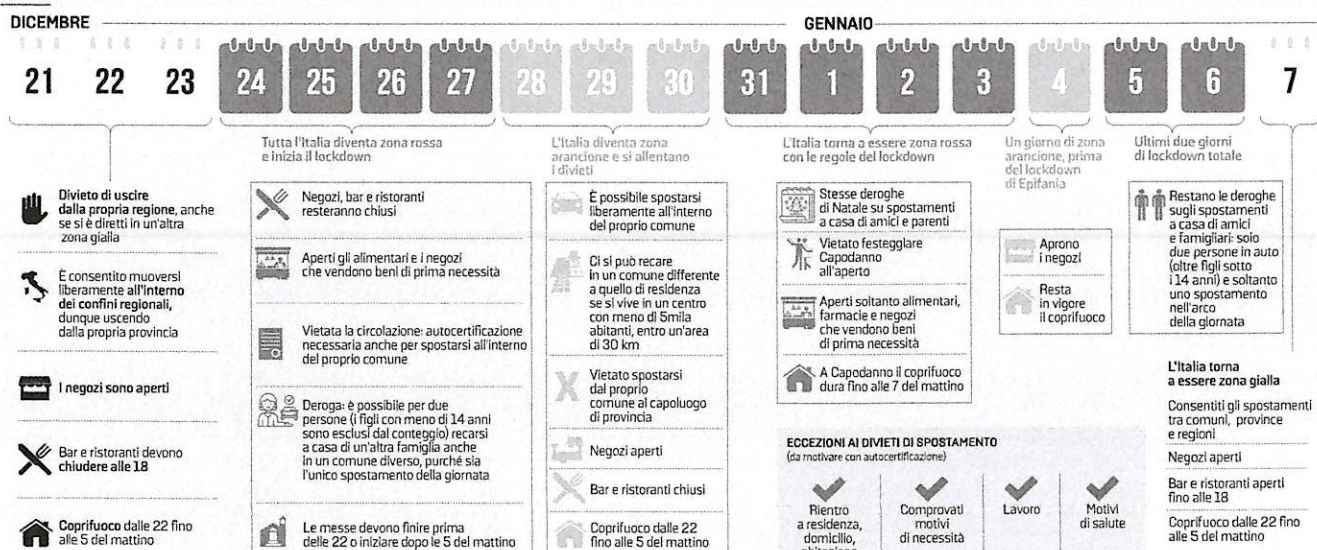


EMERGENZA CORONAVIRUS

Scatta la stretta: vietato spostarsi tra regioni La percentuale positivi-tamponi sopra il 10%

Nell'ultimo weekend senza divieti ancora resse in città. Ma calano i morti: 352, come all'inizio di novembre

LE REGOLE PER LE FESTIVITÀ



ALBERTO ABBURRÀ

«Il governo è unito, le scuole devono riaprire il 7 gennaio». Lo dice la ministra dell'Istruzione Lucia Azzolina, lo ripete il responsabile della Salute Roberto Speranza. Tutti d'accordo insomma. Il problema

è che il Paese sta per entrare nei quindici giorni più delicati degli ultimi mesi e di certezze all'orizzonte ce ne sono ben poche. Tutto dipenderà dall'impatto che il periodo natalizio avrà sulla curva dei

contagi. La prima stretta prevista dal decreto entra in vigore proprio oggi e introduce il divieto di spostamenti tra le regioni in zona gialla. Poi dal 24 dicembre scatterà la zona rossa per tutti. L'auspicio è che l'epidemia continui la

sua lenta discesa, ma le incognite sono molte. A partire dai rischi legati agli assembramenti che anche quest'ultimo weekend hanno interessato le grandi città, da Roma (dove via del Corso è stata chiusa per far defluire la fol-

la) a Milano (con il numero chiuso per l'accesso alle gallerie del centro e la metropolitana contingente) fino a Torino. Un po' ovunque si sono viste famiglie alla ricerca degli acquisti natalizi o persone in giro per l'ultima domenica di

«normalità» con i locali aperti. Tutto lecito, ma per gli esperti anche tutto molto pericoloso. Proprio la chiusura di bar e ristoranti è uno dei capitoli più contestati delle norme. Il malumore dei gestori arriva da ogni parte d'Italia

PAOLO BERTON Chef a Milano: "Solo a dicembre perderò 200 mila euro"

"Gli indennizzi non bastano Chiudere bar e ristoranti una catastrofe per il settore"

L'INTERVISTA

GRAZIA LONGO
ROMA

Allievo di Gualtiero Marchesi, lo chef Andrea Berton, 50 anni, gestisce l'omonimo ristorante, nell'avveniristico quartiere di Porta Nuova a Milano e dal 2014 vanta il fregio della Stella Michelin in modo consecutivo. Coraggio e intraprendenza non gli mancano, ed è quindi con profonda amarezza che bol- la la decisione del governo di tenere chiusi i ristoranti durante le feste natalizie come «una catastrofe che penalizza ulteriormente la nostra attività già gravata dal lockdown di marzo, aprile e maggio

e dalla decisione, da novembre, di chiudere alle 18. Dicembre - dice - rappresenta un periodo fondamentale per il nostro fatturato. In questo mese perderò 200 mila euro rispetto all'anno scorso, 10 mila euro solo per il giorno di Natale». Secondo gli esperti i numeri della pandemia e il rischio di una terza ondata hanno reso necessarie le restrizioni adottate dal governo. Ritiene che siano eccessive? «Sarebbe stato molto più saggio adottare severi controlli per chi non rispetta le regole ma far rimanere aperti i ristoranti a Natale. Onestamente non è che al ristorante si arriva a frotte tutti assembrati sui mezzi pubblici. È lì che si rischia maggiormente il con-



ANDREA BERTON
FONDATORE E CHEF
DEL RISTORANTE BERTON

**Governo inadeguato
Avrebbero dovuto
almeno eliminare
le tasse per tutto
l'anno 2020**



La protesta dei ristoratori sul lungomare di Napoli. Nel mirino l'ordinanza del presidente De Luca

tagio, non raggiungendo un locale dove poi a tavola ci si sedeva in due o quattro persone. Le vie dello shopping sono stracolme e poi ce la prendiamo con chi va a mangiare fuori casa in tutta sicurezza a Natale o Capodanno?». Secondo lei, quindi, il governo ha esagerato? «Eccome se lo ha fatto. Per carità sono io il primo a sostenere che la salute viene prima di tutto, però dovremo convi-

vere con il coronavirus per chissà quanto tempo. Io ho speso un sacco di soldi per adeguare il ristorante alle misure anti Covid: pannelli tra i tavoli, due impianti di sanificazione dell'aria a ritmo continuo, distribuzione di gel disinfettanti e ho ridotto i posti a tavola a 30 dai 55 che erano prima. Io sono perfettamente in regola per la prevenzione del contagio e quindi non capisco perché devo rimane-

re chiuso con tutti i danni che ne derivano». Lei aveva già fatto scorte alimentari? «No. Avrei fatto la spesa domani (oggi per chi legge, ndr) perché la freschezza dei prodotti è una delle caratteristiche di un ristorante di livello. Ma avevo comunque prenotato alcuni prodotti, per fortuna da fornitori locali che mi conoscono e quindi non avrò ricadute in tal sen-