

Corriere del Mezzogiorno - Campania - Giovedì 3 Dicembre 2020

Ristoranti e alberghi sperano «Pronti a riaprire a Natale»

NAPOLI La voglia di ripartire è tanta e c'è già chi scalda i motori, confidando nel semaforo verde da parte del Governo. In realtà, si dovrebbe dire giallo, visto che durante l'emergenza il colore della (relativa) speranza è proprio quello dei limoni. E per la Campania si tratterà in ogni caso di un passaggio graduale, visto che la regione si accinge alla transizione dalla zona rossa a quella arancione.

In ogni caso, alberghi e ristoranti sono pronti a lanciare nei momenti clou delle feste un segnale di vitalità. Tutto è condizionato al contenuto del prossimo Dpcm che dovrebbe vedere la luce domani e che regolerà in dettaglio ciò che sarà consentito e ciò che non lo sarà. Mentre nell'esecutivo e nella maggioranza si confrontano punti di vista divergenti, gli imprenditori si preparano all'eventualità più fausta: apertura a pranzo a Natale, Santo Stefano e, magari, anche a Capodanno. Ma niente cenone del 31. Anche negli alberghi, dove le cucine potrebbero restare aperte per i clienti interni, la cena di San Silvestro infatti dovrebbe essere servita rigorosamente in camera per evitare il rischio di veglioni dissimulati.

«Noi siamo prontissimi e non ci faremo trovare impreparati», assicura Enzo Politelli, patron di «Terrazza Calabritto» in piazza Vittoria a Napoli. «Fino a qualche tempo fa - confida il ristoratore - contestavo la formula dell'apertura parziale, ma ora approfitteremo di ogni spiraglio per offrire ai nostri clienti la possibilità di riappropriarsi mentalmente del tempo». Ma per chi decidesse di rimanere a casa, la Terrazza è pronta ad effettuare il delivery. «Per la Vigilia - conclude Politelli - abbiamo messo a punto una "gold box" nella quale non mancheranno il caviale, le ostriche, i gamberi rossi e lo Champagne, mentre per il pranzo di Natale il contenuto della confezione sarà più tradizionale».

Oggi a «Palazzo Petrucci», a Posillipo, si terrà un summit per decidere il da farsi. «Ma certamente - anticipa lo chef Lino Scarallo - vogliamo essere presenti all'appuntamento natalizio nella forma che ci sarà consentita». Qualche dubbio riguarda la formula da adottare per i pranzi festivi. «Date le circostanze - prevede il comandante con la stella Michelin - finiremo per offrire una degustazione in tema con la ricorrenza. Credo che a Natale faccia piacere affrontare un ricco percorso gastronomico». Anche Giampaolo e Amedeo Quagliata, padre e figlio, sono decisi a tornare in "trincea" «se il Governo deciderà in tal senso». Pranzo di Natale, Santo Stefano e Capodanno, quindi, alla «Trattoria Medina», a due passi dalla Questura.

Il Grand hotel Parker's non ha chiuso le porte. «L'atmosfera - garantisce Salvatore Avallone, comproprietario con le sorelle - sarà quella tipica delle feste. Non mancheranno il presepe e l'albero. E la facciata resterà illuminata, secondo tradizione. Sarà il nostro modo per dire che crediamo nel futuro». Aperto il «George», il ristorante gourmet con la stella affidato a Domenico Candela.

Speranza e ottimismo sono le parole d'ordine nel vicino «Britannique, Curio Collection by Hilton». Barbara Brunelli, direttrice della struttura, non ha dubbi. «Siamo pronti su tutti i fronti. E siamo convinti che i pranzi di Natale e di Santo Stefano saranno un successo, anche perché già avvertiamo la voglia spasmodica dei potenziali ospiti». In cucina Eduardo Estatico ha già acceso i fornelli. Al Vomero porte aperte, osservando le regole, da «Lavica» dove gli chef e comproprietari Pasquale Coccozza e Antonio Prota stanno già preparando un menu natalizio che, nel rispetto della tradizione, prevederà qualche deviazione creativa gradita agli habitués.

E fuori Napoli, Gennaro Esposito, carismatico chef de «La Torre del Saracino», doppia stella Michelin, non vede l'ora di riaprire a Natale, il 26 e il primo gennaio 2021 per chi potrà raggiungere il locale alla Marina di Aequa.

Inedita joint venture tra Enrico Schettino patron di «Giappo» e Piero Nannola di «Joia» di Sant'Antimo per dare vita alla prima ghost kitchen italiana di cucina nipponica in una discoteca. Funzionerà con la collaudata formula del delivery. Ordini e pagamenti avverranno online.