

Lugano, 29 aprile 2020

COMUNICATO STAMPA**GastroTicino accoglie con sollievo
la decisione di riaprire i ristoranti**

“Una decisione che pone fine all’incertezza che stava logorando il settore della ristorazione. È quindi con sollievo che abbiamo ascoltato le parole della presidente della Confederazione Simonetta Sommaruga e del Consigliere federale Alain Berset che pochi minuti fa ha informato i media che il nostro settore potrà riaprire l’11 maggio”. Una reazione di comprensibile soddisfazione, cauta e concreta, quella del presidente Massimo Suter che a caldo ringrazia tutti i soci per aver rispettato con senso di responsabilità le decisioni delle autorità, affrontando un periodo tra i più bui dalla fondazione di GastroTicino, ben 117 anni fa. Decisioni che avevano prima portato alla riduzione dell’attività e poi alla chiusura, con gravi ripercussioni finanziarie e morali delle migliaia di donne e uomini attivi nel settore. “Abbiamo affrontato questa drammatica situazione di incertezza in modo coscienzioso e responsabile, consapevoli che il nostro comportamento avrebbe avuto un forte impatto nel combattere la diffusione del Coronavirus. GastroTicino ha lavorato - a stretto contatto con GastroSuisse - giorno dopo giorno a fianco di specialisti e delle autorità, per contribuire a salvare il settore; abbiamo insistito con le autorità affinché prevedessero condizioni quadro che garantissero in un primo momento la sopravvivenza degli imprenditori del settore, e poi per la riapertura e il conseguente rilancio. Mi sembra che i risultati abbiano dimostrato che siamo un’associazione forte e credibile”.

Lunedì 11 maggio segnerà l’inizio di un nuovo cammino. Il timore era, però, che tale riapertura arrivasse a giugno inoltrato e fosse accompagnata da forti limitazioni. “La premessa doverosa è che senza l’ottimo comportamento della popolazione, il contagio non si sarebbe ridotto e non saremmo giunti alla decisione odierna. Grazie, quindi, a tutti i cittadini che sono poi i nostri clienti. Certo, poter aprire l’11 maggio ci consente – dopo aver perso la Pasqua – di poter approfittare di altre Festività fondamentali come Pentecoste e l’Ascensione. Altrettanto importante è che le misure che saranno introdotte per poter riaprire, non sembrano talmente restrittive da condizionare in modo pesante sulla gestione ordinaria dei ristoranti”.

LE REGOLE DELLA RIPAERTURA

In sostanza, fissando determinate regole è stato possibile questo allentamento, prima del previsto. Innanzitutto, saranno da rispettare le norme sul distanziamento sociale e igiene accresciuta. Come? Ci dovranno essere 4 clienti seduti assieme allo stesso tavolo (eccezione genitori con figli) e poi 2 metri di distanza tra i tavoli. Regola assoluta e importante, è quella che i clienti dovranno stare seduti. Altri dettagli operativi seguiranno nel Piano di protezione

PIANO DI PROTEZIONE E RICHIAMO ALLA RESPONSABILITÀ

Queste regole dovranno essere riprese nel Piano di protezione obbligatorio che fisserà tutte le regole per la riapertura; tale Piano, in dirittura d’arrivo, sarà ancora affinato con le autorità e quindi inviato ai soci il prima possibile. Soci che sono invitati a seguire ogni giorno il sito di GastroTicino. “Proprio per la grande opportunità che stiamo per avere, GastroTicino si sente di invitare i soci a proseguire nel rispetto delle regole della riapertura, così da poter continuare e tornare a una situazione più vicina possibile alla normalità, a una normalità diversa. Come ha detto, infatti, Alain Berset dobbiamo essere cauti e disciplinati, senza abbandonarci all’euforia. Questa apertura funzionerà solo con la piena responsabilità di tutti”.