

Continui disservizi idrici in Ortigia , l'allarme di ristoratori e albergatori: "Attività in ginocchio"

"Attività praticamente in ginocchio e senza alcuna comunicazione che possa far sperare in una soluzione a breve". Anche in queste giornate, in diverse zone della città, e maggiormente in Ortigia, si registrano disservizi idrici con pressione ai minimi termini ed in alcuni casi, anche per ore, rubinetti praticamente a secco. Se questo rappresenta un serio problema per le abitazioni, soprattutto per anziani, bambini e persone con specifiche necessità quotidiane, nel caso delle attività – ristoranti, bar, strutture ricettive – la questione diventa anche di carattere economico, in un periodo dell'anno che rappresenta il momento clou, quando i clienti aumentano perché la stagione turistica entra nel vivo.

Lo chef Giovanni Guarneri dello storico ristorante "Don Camillo" definisce la situazione "una vera e propria tragedia. Anche questa mattina- racconta- abbiamo dovuto iniziare prestissimo la nostra attività, per poter pulire e lavare tutto, approfittando del fatto che la notte ha consentito un accumulo di acqua da poter utilizzare per preparare di gran corsa tutto per il pranzo. Non è così che dovrebbe essere. Siamo in piena stagione – fa notare Guarneri- ma la sera siamo costretti, senza ormai un filo d'acqua, a lasciare tutto così com'è, rimandando tutto all'indomani. E' un disagio non indifferente anche questo. Quando manca l'acqua o quando la pressione è troppo bassa, tutto smette di funzionare in cucina, perfino il forno (utilizza il vapore), perfino la macchinetta del caffè, tutto. Il mio ristorante – racconta- ieri sera, per fare l'esempio più recente, era pieno e mancava l'acqua, dunque anche nelle toilettes. Troviamo soluzioni

d'emergenza, ma è impensabile dover lavorare così, a maggior ragione quando hai uno standard da garantire".

Il problema non si presenta meno serio per i gestori delle strutture ricettive. "Vivo in Ortigia e gestisco un hotel – racconta l'imprenditore Seby Cannata – e credo che siamo arrivati al livello più basso di vivibilità, per noi e soprattutto per i turisti. A questo si aggiunge un diffuso 'disordine' nella gestione del centro storico. Uno stato di cose che rischia di danneggiarci, soprattutto in futuro".

Per Stefano Gentile, presidente dei Ristoratori di Cna Siracusa, "non si è mai verificato, almeno negli ultimi 10 anni, nulla di simile. Mi dispiace dirlo, ma quello che sta accadendo da mesi ormai, oltre a tradursi in un danno economico enorme per le attività, sta diventando anche un grave danno di reputazione".