Siracusa, “boom” nella ristorazione: +72% in 8 anni. Chef Guarneri: “troppo, siamo saturi”

Quale settore richiama più investimenti a Siracusa? Nel periodo 2011-2019 è stata registrata una vertiginosa crescita di imprese, aziende e società di ristorazione: +72%. E’ il maggior dato nazionale, un autentico boom che “stacca” anche l’elevata media regionale: +50% (2.847 imprese in più). Non a caso alle spalle di Siracusa ci sono ancora province siciliane: Catania, Palermo e Trapani, tutte oltre la soglia del 50% di crescita negli otto anni. I dati sono stati forniti su studio UnionCamere. Ed agli occhi di un esperto come Giovanni Guarneri appaiono nella loro allarmante portata. “E’ un dato negativo. Il settore della ristorazione è diventato una sorta di ammortizzatore sociale. Chi, ad un certo punto della vita, non sa cosa fare apre la pizzeria o il ristorante. Il risultato è un livellamento verso il basso che penalizza la qualità dell’offerta siracusana. E purtroppo viene a mancare anche la stabilità nel settore. Si apre facilmente ed ancor più facilmente si chiude. La vitalità delle aziende sarebbe un dato molto più interessante”, spiega il noto chef siracusano, riferimento per la qualità.

“Prima c’era il numero contingentato oppure si rilevavano società già aperte. C’erano esami scrupolosi in Camera di Commercio. Adesso più nulla. Ci vuole mestiere, sennò si perde solo la qualità. Un ristornante ogni porta in Ortigia è francamente troppo. Tolti i tre, quattro mesi di boom turistico molte di queste attività non arrivano a coprire il budget annuale”, insiste un appassionato Guarneri. “Le aziende devono essere messere in grado di funzionare. Servirebbero dei paletti per tutelare il settore. Ad esempio: chi apre deve

prevedere nel locale una stanza per rifiuti, così iniziamo a cambiare rotta. Abbiamo tolto i cassonetti grandi per riempire la città di cassonetti piccoli. E poi servirebbero vincoli relativi agli impianti: portata d'acqua è supportata per tutti? Reti fognarie?", le proposte di Giovanni Guarneri.
"Una cosa voglio chiarirla. Chi apre una nuova attività, va rispettato. Investe e va rispettato. Ma proprio per rispettarci tutti di più come settore, e nell'interesse dell'economia cittadina, credo proprio che qualche regola in più non guasterebbe. Siamo saturi, è sotto gli occhi di tutti".