Siracusa. La Spada di Damocle della chiusura alle 21, i ristoratori: "Così chiudiamo"

“Se davvero si arrivasse a chiudere i locali pubblici alle 21 sarebbe semplicemente la morte del settore”. Giovanni Guarneri, titolare di uno dei ristoranti più quotati di Sicilia, il Don Camillo, parla chiaro e non nasconde la forte preoccupazione sua e del settore food intero (non solo ristorazione). Guarneri parla di una “presa di posizione intrisa di ipocrisia” riferendosi a quella che potrebbe arrivare da qui a breve dal Governo nazionale, con un nuovo coprifuoco anticipato rispetto alle 24.

“Se devono farlo, che però si assumano la responsabilità di sostenere economicamente la situazione che si viene a creare e che è peraltro già in essere- osserva il noto cuoco siracusano- Piuttosto che imporre un orario di chiusura del genere, ci consentano di chiudere le nostre attività e se ne facciano carico, per tenere in vita le aziende e dare da vivere ai lavoratori”.

Partendo dallo stato attuale, Guarneri evidenzia come a Siracusa il settore abbia già subito pesanti ripercussioni. “Il lavoro si è ridotto moltissimo e non ci sono adesso nemmeno abbastanza voli per portare nel territorio il turismo straniero tipico di questo periodo dell’anno. In aggiunta, è tornata la paura e si esce meno. Si fa, inoltre, troppa confusione, inserendo in un unico calderone attività ben diverse fra loro. Un ristorante come il mio non ha nessuna possibilità di avere davanti all’ingresso assembramenti di gente in piedi. Che senso ha imporre la chiusura alle 24, ad esempio?. La cucina chiude alle 22,30 a prescindere”.

Siracusa è una città “sovradimensionata quanto a settore food-

spiega ancora Guarneri- Per anni è stato un po' l'ammortizzatore sociale di chi, non avendo altro per vivere, decideva di fare qualcosa da mangiare e di dare qualcosa da bere. Il risultato oggi è quello che vediamo e che è sotto gli occhi di tutti. Con il quasi totale azzeramento dei turisti, non si ha la possibilità di sopravvivere".

Dopo una primavera "saltata", a giugno gli affari si sarebbero ridotti del 50 per cento rispetto all'anno precedente. Luglio e Agosto sono invece stati mesi di ripresa. A settembre e ottobre si è invece avvertita la mancanza del turismo straniero stagionale, "che è di solito un turismo gourmet, gente che mangia bene. Il danno è importante e mantenere in piedi strutture con determinati costi senza un'entrata adeguata diventa pressochè impossibile. Ortigia è del resto ormai polo turistico, impossibile considerarlo come una parte della città. A pranzo, i residenti non vanno a mangiare in Ortigia, capita molto di rado. Pensate alla chiusura alle 21 allora, l'orario in cui semmai di solito si comincia a lavorare". Poi un'ulteriore osservazione. "La cosa più grave- conclude Guarneri- è che non abbiamo interlocutori. Una lettera al ministro sottoscritta da migliaia di ristoranti italiani molto più che quotati è rimasta lettera morta".