

«Sta radendo al suolo la ristorazione italiana...». «Chi?». «Lo Stato, con la sua assenza. Non solo manca sostegno economico a un settore che è il fiore all'occhiello del Paese, ma anche le regole per iniziare a progettare la ripartenza non ci sono. Da quando è iniziato il lockdown ho perso quasi metà degli introiti».

«Ora siamo fermi. È tutto chiuso. E sto anticipando l'assegno della cassa integrazione ai miei 64 collaboratori: non potevo permettere attendessero mesi prima dell'arrivo dei fondi a causa della burocrazia. Ma così non si può resistere a lungo». Non è per la mia situazione, ho le spalle larghe e saprò affrontare qualsiasi scenario. Penso a quelli che vivono degli incassi di bistrot, trattorie e osterie, soprattutto in provincia. Alcuni hanno già chiuso, tanti altri lo stanno per fare».

«Le istituzioni dovrebbero avviare un tavolo nazionale con i rappresentanti dei ristoratori per ragionare su problemi e soluzioni. Servirebbero finanziamenti a fondo perduto, anche perché ci vorrà tempo prima che i ristoranti tornino a riempirsi. Mancano appena tre settimane e non ci sono ancora le regole d'ingaggio, anche solo per capire quanto costerà far ripartire le attività».

I ristoranti dopo la riapertura

«Se lo spazio obbligatorio fra i tavoli sarà di due metri il mio ristorante passerà da 95 coperti a 65. Ancora sostenibile. Se dovesse essere di più dovrò ripensare del tutto l'attività e in qualche maniera farò, ma tantissimi ristoratori non saranno nelle condizioni di riaprire. La distanza di almeno un metro e venti fra i commensali che non sono conviventi? Una stupidaggine».

I ristoranti dopo la riapertura

«Mi preoccupa, invece, che possa essere richiesto il distanziamento in cucina. Non vedo problemi sul fatto che il personale ed i clienti quando non sono al tavolo indossino le mascherine. I guanti potrebbero persino diventare un tocco di classe e ricordare il servizio dei grand hotel negli anni '70. Mancheranno per un po' di tempo i big spender e l'avere meno coperti renderà necessario regolamentare i no-show».

I ristoranti dopo la riapertura

«Poi, sono convinto servirà unità per superare la crisi. E mi auguro che anche gli chef più esterofili inizino a scegliere prodotti italiani, così da sostenere la filiera». I nostri prezzi resteranno gli stessi di adesso. E il menu continuerà a cambiare in base alla stagionalità, ma non si ridurrà. Abbiamo già razionalizzato al massimo il lavoro e i costi quando abbiamo aperto il ristorante nell'ottobre del 2017».

## CORRIERE DELLA SERA Il delivery

«Il delivery non è il futuro. C'è stata una corsa all'oro sulle consegne a domicilio, ma non credo rappresentino il futuro. Noi non ci stiamo pensando. Non avevamo attivato questo servizio per il ristorante prima del lockdown e non abbiamo voluto improvvisarci: mandare un piatto a casa dei clienti in una confezione dal packaging arrabattato, senza sapere chi la consegna e in che condizioni arriva. Il mio ristorante si trova al primo piano e il take away sarebbe complesso da gestire in sicurezza».

La televisione

«Questi due mesi a casa con Wilma e le nostre bambine Arizona e Alexandra mi hanno concesso del tempo mai avuto da dedicare alla famiglia: nel dramma del momento è stato qualcosa di prezioso. Ma sono felice di riessere sul set di Alessandro Borghese Kitchen Sound (in onda su Sky all'ora di pranzo dal prossimo 25 maggio), seppure con troupe ridotta e telecamere da remoto per lavorare in sicurezza, è un piccolo segno di ritorno alla normalità».

La televisione

«Credo sarà importante anche per dare un segnale forte, se le condizioni sanitarie lo permetteranno: quello di riiniziare a uscire e divertirsi. Con il mio ristorante ho venduto oltre 1400 voucher per delle cene prepagate. Questo per dire che la gente ha voglia di tornare a mangiare fuori, servono solo regole chiare da rispettare. La stessa cosa che manca ai ristoratori per ripartire».