



Conto alla rovescia per la riapertura di ristoranti, trattorie, pizzerie e bar, attesa da 4 milioni di pugliesi, con il primo week end in zona gialla per la Puglia proprio in occasione di San Valentino. E' quanto afferma Coldiretti Puglia, alla notizia della firma dell'ordinanza del Ministero della Salute che riporta in area gialla la Puglia a partire da domani 11 febbraio.

“La notizia inaspettata ha portato un barlume di speranza per i ristoratori e gli agriturismi che riapriranno i battenti in occasione di un appuntamento che porterà coppie e famiglie fuori casa per i pranzi e le cene a lume di candela. Si tratta di 22mila attività di ristorazione che hanno subito un crack senza precedenti con il fatturato dimezzato nel 2020 e una perdita complessiva di quasi 800 milioni di euro”, dice **Savino Muraglia, presidente di Coldiretti Puglia.**

Nelle regioni gialle, a minore criticità, comunque – sottolinea la Coldiretti regionale – le attività di ristorazione al tavolo sono consentite solo dalle ore 5,00 alle 18,00 con la possibilità della consegna a domicilio, nonché fino alle ore 22 della ristorazione con asporto.

“La riapertura in occasione del fine settimana di San Valentino consentirà ai nostri cuochi contadini di ‘affilare’ coltelli e mestoli dopo settimane di chiusura forzata. Gli agriturismi in aperta campagna sono luoghi più sicuri in cui le distanze si misurano in ettari e non in metri, in cui gustare il meglio della tradizione locale. Pur di resistere molti agriturismi di Terranostra nel periodo di chiusura si sono tuttavia organizzati per non fare mancare i menu tradizionali della

cucina contadina sulle tavole con consegne a domicilio e asporto”, afferma **Filippo De Miccolis, presidente di Terranostra Puglia, associazione agrituristica di Coldiretti.**

L'emergenza Covid ha colpito quasi 900 agriturismi in Puglia che stavano tentando una difficile ripartenza dopo il caro prezzo pagato al primo lockdown di primavera. “Servono dunque ristori immediati e un piano nazionale che metta in campo tutte le azioni necessarie per non far chiudere per sempre attività che rappresentano un modello di turismo sostenibile grazie ai primati nazionali sul piano ambientale ed enogastronomico” conclude il presidente De Miccolis.

In realtà – precisa Coldiretti Puglia – lo stop and go delle ordinanze per le aperture e le limitazioni presenti in molti casi creano ostacoli alla programmazione delle attività che si fondono su acquisto e vendita di prodotti deperibili. In alcuni settori come quello ittico, oleario e vitivinicolo la ristorazione – precisa la Coldiretti Puglia – rappresenta addirittura il principale canale di commercializzazione per fatturato.

Le riaperture rappresentano – sottolinea Coldiretti Puglia - una opportunità per il ritorno alla normalità di molti pugliesi che sono stati costretti a rinunciare al pranzo fuori casa per svago o per lavoro, ma è anche una importante boccata di ossigeno per le attività di ristorazione che si classificano tra quelle più duramente colpite dalle misure restrittive.

Le limitazioni alle attività di impresa – conclude la Coldiretti regionale – devono dunque prevedere un adeguato e immediato sostegno economico lungo tutta la filiera per salvare l'economia e l'occupazione ma serve anche una riflessione sulla possibilità di apertura serale dei ristoranti anche alla luce delle importanti misure di sicurezza adottata, quali il distanziamento dei posti a sedere facilmente verificabile, il numero strettamente limitato e controllabile di accessi, la registrazione dei nominativi di ogni singolo cliente ammesso.