Giornale di Calabria
IL PRIMO QUOTIDIANO CALABRESE - Direttore: Giuseppe Soluri

Crescono i contagi, addio al veglione di Capodanno. "Resiste" il cenone ma sarà piu' contenuto

Date : 29 Dicembre 2021

Con l'impennata dei contagi e le nuove restrizioni in vigore, locali e ristoranti d'Italia dicono addio al tradizionale veglione di fine anno, riconvertendo la serata di San Silvestro in un più contenuto cenone, accompagnato dal servizio ormai immancabile del food delivery. Addio quindi alla musica e alle serate danzanti e via libera alle cene anti-assembramento, tra Green pass e mascherine. La variante Omicron, dunque, chiude le discoteche e "silenzia" le feste nei locali. In tutto il Paese ristoratori e organizzatori si concentrano sulla cena, preparando menù gourmet pur sempre nel rispetto della tradizione. Altri, invece, preferiscono restare chiusi spostando l'attenzione sui servizi di consegna a domicilio. "Avevamo solo un paio di tavoli prenotati per l'ultimo dell'anno - racconta Marzia, proprietaria dell'Osteria Scarchilli, nell'area sud di Roma -, per questo abbiamo deciso di restare chiusi. Molti dei nostri clienti ci hanno chiesto se potevamo consegnare il cenone a casa e così abbiamo deciso di dedicarci al servizio di food delivery". La sensazione, raccontano i ristoratori, è che gran parte dei clienti siano spaventati dalla possibilità di contagio. "C'è un certo timore - continua la ristoratrice -. Di solito nel periodo di Natale ricevevamo già molte prenotazioni per Capodanno, mentre quest'anno è sembrato che tutti aspettassero le decisioni del governo, che immancabilmente sono poi arrivate. Sarà uno dei pochi Capodanno che passerò in famiglia, e questo fa piacere. Ma dispiace però perdere una serata che per noi ristoratori è comunque molto importante". C'è chi invece resterà aperto, con una riduzione di coperti, e contemporaneamente fornirà il servizio di consegna a domicilio. "Non faremo il tradizionale veglione con festa e musica - racconta Andrea Caloprisco, proprietario dei ristoranti romani Stile Osteria, Sia Osteria e Osteria 22quattro - ma una cena fino alla mezzanotte, per poi festeggiare con spumante e le tradizionali lenticchie e cotechino. Allo stesso tempo abbiamo dato la possibilità, ai nostri clienti di ordinare un menù di crudi o lasagna gourmet per festeggiare il San Silvestro a casa. Come già successo per lo scorso anno, l'asporto si conferma una delle opzioni più gradite alla nostra clientela". L'aumento dei contagi condiziona comunque anche le scelte delle comitive. E così in molti ristoranti continuano ad arrivare disdette e cancellazioni. "Tutte le compagnie grandi hanno disdetto, passando a tavoli più piccoli, massimo sei", racconta Fabio Acampora, vicepresidente Epam,

l'associazione pubblici esercizi di Confcommercio Milano. "C'erano persone in lista d'attesa e quindi abbiamo potuto reinserirle al posto di chi aveva cancellato", sminuisce. Inizia invece a preoccupare la presenza del personale. "Siamo un po' in affanno da quarantena" racconta Acampora. L'avanzare dei contagi, poi, potrebbe causare anche il rischio per le forniture alimentari, come ha sottolineato Coldiretti. "Il cibo italiano sulle tavole degli italiani e degli stranieri - affermano i coltivatori diretti - è garantito da 740mila aziende agricole, 70mila industrie alimentari e 230mila punti vendita al dettaglio, particolarmente esposti al rischio contagio".