

Bologna

La seconda ondata: la spinta per la ripresa

Tonelli: «I locali restino aperti fino alle 23»

L'Ascom accelera sulla ristorazione e chiede uno spostamento del coprifuoco alle 24: «Così si evitano assembramenti incontrollati»

di **Francesco Moroni**

«La richiesta di estendere l'orario di apertura di bar e ristoranti è logica e verificata». Giancarlo Tonelli, direttore di Confcommercio Ascom, non ha dubbi: prolungare l'orario di somministrazione di bevande e alimenti nei locali diventerebbe indispensabile per una vera ripartenza. Una richiesta che prende piede dal rinnovato entusiasmo per il ritorno in zona gialla – con tutte le prescrizioni del caso che restano in vigore –, sulla scia della riapertura giornaliera delle attività e anche con la consapevolezza che, se senza la possibilità di rimanere aperti per più ore al giorno, il rischio del tracollo resta concreto.

«Chiediamo che venga permesso di lavorare fino alle 23, con un ritorno del coprifuoco alle 24 – specifica il direttore di Ascom –. Questo avrebbe un duplice valore: da una parte sarebbe un merito per i ristoratori, che da un anno a questa parte hanno di-



Giancarlo Tonelli, direttore Ascom. La richiesta è appoggiata da Confartigianato

mostrato di essere assolutamente ligi alle regole e alle indicazioni. Dall'altra, ripartire a pieno regime avrebbe un valore economico, ma soprattutto sociale: assistiamo a un problema di assembramenti nelle piazze, nelle strade e nelle vie del centro storico, occorre tenerlo sotto controllo».

«Poter avere dei presidi aperti anche nel pomeriggio significa evitare le soste fuori dai bar, con una rete di esercizi pubblici regolamentata, attenta e scrupolosa, che diventerebbe un elemento di prevenzione sanitaria – puntualizza ancora Tonelli –. E' chiaro a tutti che il virus non si diffonde con le attività

IL COMITATO

Domani tutti al Cantagallo

Appuntamento domani al Cantagallo per il comitato 'Esercenti città di Bologna' che raccoglie tutte le categorie più colpite dai dpcm di questi mesi: ristoratori, organizzatori di eventi, gestori di bar e locali serali e non solo. «C'è tutta una filiera che non lavora», è l'allarme. E la stessa cosa vale per i teatri, i cinema e gli eventi, quindi attori, modelle, artisti, tecnici. «Chiediamo al governo e alla città misure concrete, tangibili e immediate – dicono Jansiero Castaldo e Francesco Busacco, due dei promotori –: non vogliamo fare rivolte, chiediamo solo di poter lavorare. Non protestiamo, promuoviamo».

aperte: a giovani e meno giovani che si siedono a tavola sarebbe così offerto un servizio in piena linea con le prescrizioni, senza rischi». Ultimo, ma non ultimo: i controlli.

C'è la volontà di aumentare la presenza di vigilantes fuori dai locali per evitare assembramenti e alzare l'attenzione. «Diamo sempre la nostra disponibilità a intervenire in questa direzione – continua Tonelli –, aumentando l'impegno con personale che garantisca il rispetto degli orari e la rigorosa osservazione delle norme». L'appello viene accolto anche da Confartigianato, attraverso le parole del segretario Amilcare Renzi, che mette in chiaro: «E' indispensabile che sia autorizzata nel più breve tempo possibile l'apertura serale delle imprese del comparto della ristorazione e bar, almeno fino alle 22, includendo in questo provvedimento anche i pub, le birrerie e le enoteche». Il messaggio sembra chiaro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Nuova gamma

JAZZ

e:HEV

Da 17.900 €

con Hybrid Bonus Honda ed ecoincentivi statali fino a 4.600 € in caso di rottamazione. Offerta promo gratuita 5 anni di Garanzia Estesa e Assistenza Stradale*.

Honda e:TECHNOLOGY

Gamma Jazz Hybrid: consumo di carburante (l/100km) ciclo di guida basso da 3,5 a 3,9; medio da 3,8 a 4,0; alto da 3,9 a 4,1; extra alto da 5,8 a 6,3; combinato da 4,5 a 4,8 (WLTP). Emissioni CO₂ nel ciclo di guida combinato da 102 a 110 g/km (WLTP). *Offerta valida fino al 28 Febbraio 2021 e salvo esaurimento fondi statali previsti dalla Legge nr.178 del 30.12.2020 (Legge di Bilancio 2021).

Concessionaria Ufficiale

AUTOMOTIVE GROUP

www.gruppomorini.it

Bologna
Via Zanardi, 41 - Tel. 051 499 25 55

San Lazzaro di Savena
Via Emilia, 283 - Tel. 051 499 25 11

Imola
Via Selice, 185/A - Tel. 0542 64 07 15

Modena
Via Emilia Est 1471 - Tel. 059 28 30 89

Forlì
Via Ravegnana, 422 - Tel. 0543 77 43 18

Ravenna - Fornace Zarattini
Via della Merenda, 26 - Tel. 0544 50 17 19

GRUPPO MORINI