

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Primo weekend con green pass nei ristoranti di Legnano tra disdette e controlli

Leda Mocchetti · Thursday, August 12th, 2021

Primi giorni alle prese con il green pass anche nei ristoranti di Legnano dopo che da venerdì 6 agosto in tutta la Penisola è scattato l'obbligo di certificazione verde per cenare nei ristoranti al chiuso e consumare al tavolo nei locali, andare al cinema e a teatro, partecipare a eventi e competizioni sportive, entrare in piscine e in palestre e per fiere, sagre, convegni, parchi divertimento e sale gioco.

Chi ha risentito di più della nuova normativa, come sembrava scontato già sulla carta, sono i locali che non hanno tavoli all'aperto. «Nel fine settimana abbiamo avuto **una trentina di disdette da parte di gruppi all'interno dei quali non tutti avevano il green pass** – spiega Gianfranco Quercia, proprietario de L'Antico Teatro -: in questa stagione è normale che chi esce a cena preferisca mangiare all'esterno, ma per noi agosto è sempre stato il secondo mese più produttivo dell'anno, mentre al momento **per quanto riguarda il pranzo il fatturato è quasi dimezzato** e in generale si viaggia ancora al 30/40% in meno del lavoro rispetto al periodo pre Covid. Come categoria **stiamo subendo un attacco economico grandissimo** e da quasi due anni siamo ormai con le spalle al muro: perché per cenare al chiuso nei ristoranti serve il green pass e negli hotel no? Perché al bar la certificazione verde al banco non serve e al tavolo sì?».

Se le difficoltà di chi non ha spazi all'aperto dove fare accomodare i clienti sono sotto gli occhi di tutti, per i ristoratori c'è anche un altro problema: **il tempo e il personale da dedicare ai controlli**. «Il primo fine settimana con il green pass è stato penalizzante – sottolinea Francesco Wu, titolare del ristorante Al Borgo Antico -. **All'aperto abbiamo 120 posti, ma abbiamo dovuto rifiutare almeno 50 clienti**. In questi giorni un'eventuale diminuzione dei coperti può anche essere dovuta alle vacanze e quindi un quadro più preciso lo avremo più avanti nel tempo, ma certamente a noi ristoratori l'introduzione del green pass ha causato problemi anche per il **tempo necessario per i controlli, l'assunzione di personale dedicato a queste operazioni** e l'ampliamento degli spazi esterni». Senza contare il problema degli stranieri, che per chi come Wu gestisce locali anche a Milano è cosa di tutti i giorni: «In certi casi sono vaccinati ma non hanno il green pass europeo: noi usiamo il buon senso, ma basterà?».

E mentre a livello nazionale si discute dei **controlli a carico dei ristoratori**, con il Ministero dell'Interno che proprio in questi giorni ha chiarito che **l'obbligo riguarda la verifica delle certificazioni verdi ma non i documenti di identità** (che però possono essere richiesti davanti ai tentativi di frode lampanti), a Legnano il problema sembra superato dal buon senso dei clienti. «**Le persone in questi giorni sono arrivati già con il green pass in mano**, sembravano quasi fieri di

esibirlo – spiegano dal ristorante La Vecchia Legnano -: con la loro collaborazione anche i controlli sono stati tutto sommato veloci. Non poi, avendo la possibilità di far accomodare le persone anche all’aperto, non abbiamo avuto disdette né abbiamo dovuto rifiutare il tavolo a nessuno».

Foto di Nenad Maric da Pixabay

This entry was posted on Thursday, August 12th, 2021 at 2:47 pm and is filed under [Economia](#), [Legnano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or trackback from your own site.