

NIKO ROMITO: RABBIA E PAURA, PER MOLTI “COSPICUO SOSTEGNO” NON SARÀ SUFFICIENTE

25 Ottobre 2020



CASTEL DI SANGRO - “Finito il turno di pranzo credo che tanti miei colleghi oggi si siano fermati e abbiamo posato il loro sguardo, come me, un attimo in più sui volti dei propri dipendenti, dei propri collaboratori. Un misto di rabbia, frustrazione e paura mi ha colto pensando al loro e al mio futuro mentre li vedevo intenti a pulire e far splendere la cucina, per renderla pronta come sempre per il turno della cena. Quella che sarà l’ultima cena”.

Così **Niko Romito**, Tre stelle Michelin e tra i cuochi più importanti al mondo, commentando su *Facebook* le **recenti disposizioni** emanate dal governo per il contrasto alla pandemia che prevedono, tra le altre cose, la chiusura alle ore 18,00 per i ristoranti precludendo, di fatto, il servizio della cena.

“Sì perché quella di questa sera, domenica 26 ottobre 2020, sarà per molti ristoranti in Italia

probabilmente davvero l'ultima", rileva. "Tanti di noi non avranno la forza di reggere alla scelta del governo di far chiudere bar e ristoranti alle 18 e di costringere un intero settore a rinunciare per un periodo di tempo probabilmente indeterminato a ben più del 50% del proprio fatturato".

"Non sarà sufficiente per molti di noi il 'cospicuo sostegno' promesso dal governo per poter affrontare questa seconda traversata nel deserto nel giro di neanche otto mesi. La ristorazione italiana con questa decisione subirà un colpo letale".

"Tanti amici, ma anche ristoratori che non conosco in queste ore stanno valutando il da farsi: restare aperti per un solo turno e decidere come gestire il carico di lavoro fra i dipendenti o chiudere? Dopo la fine del lockdown la gran parte degli imprenditori del nostro settore ha riaperto investendo in termini di procedure, protocolli e strumentazioni per garantire ai propri clienti un'esperienza in piena sicurezza", fa osservare il patron di Casadonna, autentico tempio dell'alta cucina in un antico convento del Cinquecento ristrutturato alle porte di Castel di Sangro (L'Aquila).

"Allo stesso modo abbiamo fatto per i nostri dipendenti: test settimanali di controllo, precauzioni, massima attenzione nella vita quotidiana fuori dal luogo di lavoro. Tutto questo non è stato sufficiente per instillare nei decisori pubblici l'idea che il nostro settore potesse garantire standard di sicurezza adeguati. I bar e i ristoranti scontano il pregiudizio di essere luoghi ad alto rischio di contagio. Non lo sono le fabbriche o altri luoghi che potranno continuare ad operare per sostenere l'economia del Paese. Noi no".

"Non voglio criticare la decisione del governo, comprendo che il momento non sia facile e che le scelte da prendere possano produrre scontento e incomprensione. Non voglio sostenere che forse era meglio chiudere tutto un'altra volta, perché così appare una scelta parziale a punitiva solo per alcune categorie. Sento solo il dovere di condividere l'amarezza di questo momento perché tanti colleghi vedono in noi chef stellati un punto di riferimento, un modello, a volte una fonte di ispirazione".

"C'è rammarico, certo. Ma allo stesso tempo cresce il desiderio di fare la nostra parte di cittadini e imprenditori, la nostra parte di membri della comunità", continua Romito. "Io lo farò al meglio delle mie possibilità, come sempre fatto in questi vent'anni di attività insieme a mia sorella **Cristiana**. Non sarà semplice, ma non è il momento di cedere allo sconforto".

"I nostri ristoranti resteranno aperti rispettando le indicazioni del decreto del governo. Continueremo ad accogliere in sicurezza i nostri clienti e tutti coloro che per necessità o piacere ci verranno a trovare", conclude lo chef.