

## RISTORANTI IN CRISI, MOSCARDI È OTTIMISTA: SITUAZIONE DRAMMATICA MA DOPO SARÀ BOOM

19 Gennaio 2021



L'AQUILA - Il 7 gennaio non ha riaperto perché si aspettava che il ritorno delle restrizioni fosse dietro l'angolo, ma nonostante le difficoltà guarda con fiducia ai prossimi mesi **Antonello Moscardi**, insieme alle sorelle **Nadia** e **Vilma** titolare di Casa Elodia di Camarda (L'Aquila), che in 47 anni di attività ha fatto la storia della ristorazione aquilana e abruzzese, da sempre crocevia di appassionati di buon cibo e intenditori di abbinamenti.

Chiuso dall'inizio di novembre, si dice pronto a riaprire "anche solo sabato e domenica a pranzo ma solo se le prospettive lo permettono, se fosse cioè una decisione a lungo termine e non per un weekend sì e il successivo no".

"Le difficoltà ci sono perché le spese sono costanti", ammette Moscardi, "qualche ristoro è arrivato ma serve per pagare le spese fisse e per fortuna non abbiamo l'affitto, capisco chi ha l'affitto ed è in crisi. La situazione è drammatica perché chi vive di questa attività cosa deve fare? La cassa integrazione arriva con importi che sono un quarto dello stipendio e con mesi di ritardo. E non è che prima si siano messi da parte chissà quanti risparmi, negli anni Novanta si riusciva a fare, i nostri genitori lo hanno fatto, ma oggi mantenere in piedi un'attività è già un risultato importante".

Casa Elodia non ha riaperto per i pochi giorni di inizio gennaio in cui l'Abruzzo è tornato zona gialla, per poi passare nuovamente in arancione da domenica scorsa: "Abbiamo una cucina che richiede una certa organizzazione quindi non è possibile ripartire con un click", rileva Moscardi, "venerdì scorso non si sapeva neppure se era possibile o meno riaprire sabato, per noi sarebbe impensabile".

"Ci vuole quasi una settimana se si vuole ripartire, finché non ci sono certezze preferiamo restare chiusi", aggiunge, spiegando che la scelta di non riaprire il 7 gennaio è stata dovuta alla semplice valutazione dell'andamento dei contagi: "Era prevedibile che la possibilità di riaprire sarebbe durata pochi giorni, se i contagi sono in discesa puoi pensare ad una prospettiva di un orizzonte più a lungo termine, ma altrimenti...".

D'altro canto, Moscardi è convinto che dopo l'uscita dall'emergenza "si lavorerà molto di più degli altri anni, come è accaduto l'estate scorsa. Noi ad agosto scorso abbiamo lavorato di più rispetto agli anni precedenti anche se non chissà quanto, il perduto di vacanze di Natale, fine anno e altre occasioni comunque non lo recuperi mai".

"Dobbiamo aver fiducia e tenere duro, in estate andrà meglio", rileva il ristoratore. "Senza isterismi, che pure comprendo perché anche noi siamo in forti difficoltà, ma bisogna tenere duro, abbiamo l'attività da tanti anni e ne abbiamo viste tante".

E a reinventarsi o a improvvisare proposte alternative Moscardi non pensa neppure, innanzitutto per ragioni legate alla location che "non si presta a servizi di altro genere, a partire dall'asporto o dalla consegna a domicili".

"Ognuno fa come crede - chiosa - ma io ritengo che questo debba essere un periodo di attesa e tranquillità senza farsi rovinare la vita dagli eventi. Ognuno poi sfoga a modo suo, io mi rilasso, faccio la contabilità, seguo gli eventi e mi godo la famiglia, poi certo c'è chi pensa di fare altro ma non credo queste cose servano a sostenere l'attività, è solo uno sfogo psicologico che ti distrae senza farti pensare a quello che sta accadendo".

"Credo molto nella ripartenza estiva", conclude Moscardi, "l'idea è quella di non tornare a fare catering e concentrarci di più sull'attività, stiamo cercando di organizzarci meglio anche con uno spazio esterno". *(m.sig.)*