

# La FASE 2 sulla Romanord non è ancora partita e gli utenti hanno paura

ROMA- Riceviamo dal comitato pendolari ferrovia Roma Nord e pubblichiamo: “La Ferrovia Roma-Civita Castellana-Viterbo di fatto è ancora in “lockdown” nonostante le rassicurazioni ricevute a più riprese dall’ente regionale che abbiamo incontrato più volte ultimamente proprio per discutere su come sarebbe stata garantita una riapertura e un accesso alla fase 2 in sicurezza.

Purtroppo conosciamo meglio di tanti i problemi della ferrovia che utilizziamo tutti i giorni (anche festivi) per affermare che le parole le porta via il vento, insieme alle tante promesse che via via si sono susseguite negli anni.

Stavolta però la questione è più seria poiché è in discussione la salute delle persone che viaggiano e si spostano con la nostra ferrovia.

Stamattina è bastato un guasto tecnico di circa un ora per mettere a nudo tutte le mancanze ataviche e storiche di questo tratto fondamentale di mezzo pubblico.

E come pensavamo, è bastato questo per mandare all’aria tutte le prescrizioni anti #covid19 e ritrovarci ammassati dentro navette arrivate tardi e in numero insufficiente alla domanda.

In queste condizioni ,non essendo rispettate le prescrizioni minime (una su tutte il distanziamento di 1 metro tra gli utenti) le navette non sarebbero dovute partire senza aver prima controllato gli afflussi (mancando i controlli agli ingressi, ognuno cerca di salire come può per andare al lavoro o per altro visto che è già in ritardo per colpa del guasto al treno) e gli utenti stessi avrebbero dovuto chiamare le forze

dell'ordine per sollecitare il gestore al rispetto del contratto di servizio e per far giungere sul posto un numero di navette sostitutive adeguato.

Questo non accade mai ma la colpa oggi è maggiore perchè esistono decreti attuativi, leggi, prescrizioni per la tutela della salute delle persone ai tempi del covid 19...tutto saltato per un banale guasto a un treno.

Chiediamo come sempre che chi ha responsabilità in tal senso ne risponda in prima persona e come azienda, non ci si può nascondere.

Queste sono alcune testimonianze fotografiche raccolte stamattina. Ognuno tragga le proprie valutazioni".

---

## **Tarquinia Riparte: da oggi al via la vera "Fase 2"**

TARQUINIA (Viterbo) – Riaprono gli stabilimenti balneari e le spiagge libere, chiude il centro storico la sera e nei giorni pre festivi e festivi per dar modo alle attività ricettive e ristorative di accogliere all'esterno i propri clienti.

L'obiettivo è trasformare le misure in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 in un'opportunità di ripresa e crescita.

Agli stabilimenti balneari è stata concessa la possibilità, tramite convenzione, di ampliare la pertinenza di arenile per sopperire alle misure del distanziamento interpersonale, discorso simile per bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie che hanno potuto estendere la superficie di suolo pubblico occupata al fine di mantenere l'abituale numero di coperti.

Sia per gli uni che per gli altri l'utilizzo degli spazi sarà a titolo gratuito.

Per quanto riguarda le spiagge libere è pronta l'Applicazione "IN SPIAGGIA" scaricabile dalle piattaforme Ios e Android, che da domani consentirà la possibilità per residenti e turisti di prenotare giornalmente il proprio ingresso in spiaggia. Un servizio gratuito, per il cittadino e per il turista, che servirà sia a permettere una sicura e regolamentata fruizione delle spiagge libere, sia a garantire il corretto distanziamento interpersonale così come normato dalle nostre ordinanze, dalla Regione Lazio e dal Governo.

Oltre alla creazione dell'App e ad un lungo e complesso lavoro di elaborazione e classificazione di tutte le spiagge – si evidenzia a riguardo che il territorio comunale conta oltre 20 chilometri lineari di costa libera – il Comune di Tarquinia ha previsto per questa nuova stagione balneare : l'individuazione di diverse e nuove aree parcheggio, alcune realizzate appositamente nella vicinanza dell'arenile, il rifacimento di tratti di strada di accesso alle spiagge, anche le più lontane, l'elaborazione di materiale informativo e segnaletica che metterà a disposizione dei bagnanti ed organizzato un servizio d'ordine che controllerà sul corretto rispetto delle misure di distanziamento interpersonale.

Per quanto riguarda invece il paese, per consentire l'utilizzo di vie e piazze da parte di tutte le attività commerciali è stata studiata una nuova viabilità, attualmente a carattere sperimentale, che lascerà il centro storico libero nelle ore di apertura dei negozi e chiuso e/o regolamentato nelle ore serali/notturne e durante i prefestivi e festivi poiché agli esercenti è consentito utilizzare a titolo gratuito il suolo pubblico necessario, dove potranno posizionare strutture outdoor, ombrelloni, tavoli, sedie. Opportunità, questa, concessa a tutte le attività ricettive della città e del litorale, non solo del centro storico.

Nei giorni feriali dalle ore 19:00 alle ore 9:00 del giorno successivo, infatti, il traffico all'interno del centro sarà consentito ai soli residenti ed autorizzati e sono state

individuare nuove isole pedonali quali via Mazzini, piazza del Duomo, via Giordano Bruno, via Antica, via Cavallotti, il corso Vittorio Emanuele, l'alberata Dante Alighieri, parte di via dei Granari; resteranno sempre chiuse al traffico le attuali isole pedonali di piazza Cavour, via Umberto I, via Garibaldi, Via Vitelleschi, piazza Soderini, piazza San Giovanni.

Il centro storico dalle ore 13:00 dei giorni prefestivi e durante i festivi, sarà aperto ai soli residenti e autorizzati, e diventerà un centro commerciale naturale, a cielo aperto, un luogo dove sarà privilegiato il consumo, una vita sociale e culturale che oggi più che mai hanno bisogno di ripartire. Per tutto il fine settimana dunque fino alle 9:00 del giorno feriale seguente, i turisti e i cittadini potranno godere di tutte le bellezze del centro, fare acquisti e vivere la città nella sua totalità.

Via quindi alla vera ripartenza, ma con tutte le raccomandazioni del caso, al fine di non vanificare quanto di eccellente fatto in questi mesi di lunga e sofferta chiusura, dove i tarquiniesi hanno dimostrato tutto il loro buonsenso e senso civico.

Siamo certi che da questa crisi sta nascendo in ognuno di noi una nuova consapevolezza per creare diverse e moderne opportunità per Tarquinia, questa nostra meravigliosa città dai tremila anni di storia.

---

## **Confesercenti, sondaggio Fase**

## **2, avvio al rallentatore, soddisfatti parrucchieri ed estetisti**

VITERBO – Fase 2 al rallentatore. Il 72% delle imprese è già ripartito, ma ad oggi solo il 29% degli italiani è tornato a servirsi delle attività che hanno riaperto per acquistare prodotti o servizi. È quanto emerge da un sondaggio condotto da SWG con Confesercenti su consumatori ed imprese.

A pesare sui consumi è l'onda lunga dell'emergenza. Tra chi ha rinunciato agli acquisti, infatti, il 54% dichiara di non aver comprato perché non ne aveva bisogno. Si continua, dunque, ad attenersi ai consigli di limitare gli spostamenti non strettamente necessari. Il 24%, invece, non è tornato in negozi e bar per timore di esporsi a rischi. Ma c'è anche un 14% che preferisce risparmiare: i primi segnali delle tensioni sul lavoro, dipendente e indipendente, seguite all'emergenza sanitaria. L'ombra del Covid si proietta anche sulle abitudini: l'88% ritiene che, terminata l'emergenza, continuerà ad evitare assembramenti, mentre il 68% ha riscoperto grazie alla mobilità 'ristretta' le attività del proprio quartiere, e segnala l'intenzione di servirsene di più. Più di quanti (il 54%) hanno invece intenzione di rivolgersi maggiormente, in futuro, all'online. L'ancora ridotto movimento dei clienti, però, ha inciso pesantemente sui ricavi della maggior parte delle attività in questi primi giorni di ripartenza. Complessivamente, il 68% di chi ha riaperto ammette di aver lavorato fino ad ora in perdita, di questi quasi la metà (37%) segnala vendite più che dimezzate rispetto alla normalità. Il 17% ritiene invece di aver mantenuto livelli di ricavi più o meno uguali al periodo ante-lockdown, mentre solo un 13% vede una crescita dei ricavi. A soffrire di più sono stati ristoranti, trattorie e pizzerie: il 92% degli imprenditori della somministrazione ritiene

insoddisfacenti o molto insoddisfacenti i risultati dei primi giorni d'apertura. Seguono i bar (83%). Centri estetici e parrucchieri, invece, vivono un primo rimbalzo, con una percentuale di soddisfatti e molto soddisfatti rispettivamente del 81 e del 62%.

“Come previsto all'inizio della scorsa settimana e confermato dal sondaggio SWG con Confesercenti – afferma Vincenzo Peparello, presidente della Confesercenti di Viterbo e membro della presidenza nazionale – dopo un primo impatto non eccessivamente positivo la situazione è migliorata durante il week end; alla riapertura del 18 maggio alcune zone della Tuscia non erano ancora pronte. Viterbo ha risposto bene fin da subito e in città le cose sono andate un po' meglio: bar e ristoranti hanno avuto un buon riscontro di clientela, meno il commercio al dettaglio. Durante il week end di gente se ne vista tanta, soprattutto romani, per via della mobilità consentita solo nel territorio regionale. Le strutture ricettive sono rimaste ancora chiuse, ma da parte della gente si è notata una gran voglia di uscire. A livelli di consumi bisogna dire che i riscontri sono stati molto pochi. Da una indagine tra i nostri operatori è risultato che gli incassi sono stati minimi. Comunque la voglia di ripartire è tanta. Sotto l'aspetto del turismo il litorale e i laghi di Bolsena e di Vico sono stati penalizzati. Buone presenze – dice Peparello – ma non con stanzialità, a parte coloro che hanno seconde case e le hanno potuto raggiungere. Questo lascia intendere che per raggiungere la normalità passerà ancora parecchio tempo. Gli operatori, in ogni caso, appaiono i più ligi nell'osservare le norme imposte per evitare contagi del Covid 19. E' necessario che tutti rispettino le regole. Adesso si punta al ponte della prossima settimana, il ponte 2 giugno – conclude Peparello – e sarà l'esordio delle strutture alberghiere, extralberghiere, campeggi, villaggi ed aree attrezzate per il turismo all'aperto. Sarà un primo test, dopo che, per via del lockdown molte prenotazioni erano state cancellate. Dal 3 giugno sarà possibile muoversi oltre la propria regione e gli operatori del turismo contano su una

ripresa. Speriamo sia così”.

Intanto su tutti, pesa l'aumento delle spese: in media, sanificazione e dispositivi di protezione sono costati 615 euro ad impresa. E gli aiuti faticano ad arrivare: secondo un approfondimento di Confesercenti sui propri associati, tra le imprese che hanno fatto richiesta per le forme di credito agevolato messe a disposizione dal Decreto Liquidità, il 51% riferisce di aver ricevuto risposta negativa. Nonostante le difficoltà, però, le imprese non abbandonano il campo: solo il 2% progetta di tornare a chiudere in tempi brevi, mentre l'81% continuerà a mantenere aperta l'attività come oggi. Ma c'è un 17% che così non riesce a sostenere i costi, e ridurrà gli orari e/o i giorni di apertura. Anche se le imprese non si tirano indietro, c'è bisogno di considerare le difficoltà di questa fase e prevedere sostegni per chi riparte. L'aumento dei costi di gestione legato alle procedure di sicurezza è anticipato dalle imprese, che dopo quasi tre mesi di fermo hanno bisogno di liquidità. Purtroppo, come ha riconosciuto lo stesso governo, i finanziamenti continuano ad arrivare ad un ritmo troppo lento. È necessario dar loro un nuovo impulso: le attività non possono resistere a lungo in questa situazione.

Confesercenti – Viterbo

---

**Fase 2 – Lazio, Panunzi (Pd):  
“Per i comuni lacuali in  
arrivo 1,5 milioni di euro”**



ROMA-Riceviamo e pubblichiamo: “1,5 milioni di euro per aiutare i comuni lacuali a sostenere il turismo balneare sui laghi. Questa la cifra che è stata stanziata con la proposta di delibera numero 7597 approvata venerdì 15 maggio dalla Giunta regionale, su presentazione dell’assessore Mauro Alessandri, per sostenere i comuni lacuali ad affrontare le spese straordinarie necessarie a garantire l’accesso ai laghi, nel rispetto delle disposizioni stabilite per l’emergenza coronavirus. “La Regione Lazio non si è dimenticata dei comuni lacuali – afferma il consigliere regionale del Pd Enrico Panunzi -. I laghi, come il mare, rappresentano una risorsa ambientale ed economica molto importante, se non vitale. Ringrazio l’assessore Alessandri ed esprimo soddisfazione per il lavoro svolto dall’amministrazione Zingaretti. Sta infatti mettendo in campo interventi straordinari per affrontare un’emergenza straordinaria, che purtroppo ha colpito tutti i settori, tra cui anche il turismo”. La ripartizione dei fondi avverrà con una successiva delibera e prevede che il 30% del contributo sia in base alla popolazione residente nei singoli comuni, come rilevato dall’ultimo censimento Istat disponibile; e il 70% sia in proporzione all’estensione lineare complessiva degli arenili destinati alla balneazione nel 2019, di ciascun comune.

---



# **Carbognano, lista civica “Impegno Comune”: “Buona ripresa a tutti e ripartiamo dalle priorità”**

CAEBOGNANO ( Viterbo) – *Riceviamo e pubblichiamo:* “Da domani si riparte. Certo con nuove regole ma siamo convinti che il buonsenso prevarrà e che la voglia dei Carbognanesi di riprendere le abitudini temporaneamente accantonate saranno solo un triste ricordo”.

“Non aver avuto casi è stato certamente un buon viatico. Ora si tratta di affrontare il nuovo mondo con occhi diversi e di continuare a realizzare quelle aspirazioni e quei sogni che sono in ognuno di noi”.

“Ognuno, ne siamo convinti, cercherà il bene: nel proprio lavoro, dal

bar ai terreni, dalla politica alle

forme di assistenza e di volontariato,

al commercio ed alle costruzioni, al turismo ed al bene comune,

nella propria famiglia. Una Comunità È famiglia “.

“Non si tratta solo di ripartire: è necessario riabituarci a ciò che stavamo rischiando di perdere. Per chi, invece, ha perso qualcosa non farlo sentire solo, agire per priorità, rendersi conto che dobbiamo avere quella necessaria sensibilità affinché, anche in una piccola Comunità come la nostra, resti indietro il minor numero di persone possibili”.

“Stiamo lavorando e lavoreremo per questo : per la giustizia sociale,

per un rispetto etico delle regole e del loro valore, per la cultura della

legalità affinché, proprio come asserito nell’Enciclica Laudato Si e di cui stiamo a cinque anni dalla sua pubblicazione ricordandone la settimana di celebrazione mondiale in corso (dal 16 al 24 maggio), <tutto sia connesso>”.

Lista civica impegno comune  
per Carbognano  
Fratelli d'Italia  
Cons Rossano Baldinelli Ferri  
cons Lanfranco Fratoni  
Cons Marco Caccia

---

**Viterbo, il sindaco Arena:  
“Da lunedì ritornerà una  
parvenza di normalità, ma  
prestiamo attenzione alle  
regole”**



VITERBO – *“Da lunedì ritornerà una parvenza di normalità, è fondamentale continuare a prestare la massima attenzione alle regole imposte, però dobbiamo farlo tutti. Non mettiamo a rischio la nostra salute e quella degli altri!  
Con la speranza che le alte temperature di questo periodo, contribuiscano ad indebolire e sconfiggere il Covid 19, vi*

*auguro buona domenica!*”, scrive il sindaco **Giovanni Maria Arena**.

---

## **Fase 2, le linee guida della Regione Lazio**

ROMA – Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative.

### **SCHEDE TECNICHE**

Si riportano nelle sezioni successive le schede tematiche relative ai principali settori di attività.

- **RISTORAZIONE**
- **STRUTTURE RICETTIVE**
- **SERVIZI ALLA PERSONA** (saloni di barbieri e parrucchieri, centri estetici, istituti di bellezza, servizi di manicure e pedicure, attività di tatuaggio e piercing)
- **COMMERCIO AL DETTAGLIO**
- **COMMERCIO AL DETTAGLIO SU AREE PUBBLICHE** (mercati, fiere e mercatini degli hobbisti)
- **ESERCIZI COMMERCIALI DI ABBIGLIAMENTO E CALZATURE**
- **CENTRI COMMERCIALI**
- **UFFICI APERTI AL PUBBLICO**
- **MANUTENZIONE DEL VERDE**
- **MUSEI, ARCHIVI E BIBLIOTECHE**

Tutte le indicazioni riportate nelle singole schede tematiche devono intendersi come integrazioni alle raccomandazioni di distanziamento sociale e igienico-comportamentali finalizzate a contrastare la diffusione di SARS-CoV-2 in tutti i contesti di vita sociale. Per tutte le procedure di pulizia, disinfezione e sanificazione, di aerazione degli ambienti e di gestione dei rifiuti si rimanda alle indicazioni contenute rispettivamente: nel Rapporto ISS COVID-19 n. 19/2020 *“Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell’attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi”*, nel Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020 *“Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell’infezione da virus SARS-CoV-2”*, e nel Rapporto ISS COVID-19 n. 3/2020 *“Indicazione ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell’infezione da virus SARS-CoV-2”*, e nel Rapporto ISS COVID-19 n. 21/2020 *“Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico-ricettive e altri edifici ad uso civile e industriale non utilizzato durante la pandemia COVID-19”*.

## **RISTORAZIONE**

Le presenti indicazioni si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie (anche se collocati nell’ambito delle attività ricettive, all’interno di stabilimenti balneari e nei centri commerciali), nonché per l’attività di catering (in tal caso, se la somministrazione di alimenti avviene all’interno di una organizzazione aziendale terza, sarà necessario inoltre rispettare le misure di prevenzione disposte da tale organizzazione).

- Predisporre una adeguata **informazione** sulle misure di

prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.

- Potrà essere rilevata ai clienti la **temperatura** corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Gestori e lavoratori non possono iniziare il turno di lavoro se la temperatura corporea è superiore a 37,5°C.
- È necessario rendere disponibili **prodotti igienizzanti** per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno.
- Si suggerisce di dotare i bagni di asciugamani e copriwater monouso.
- Il gestore assicura l'igienizzazione almeno due volte al giorno e la sanificazione quotidiana dei locali, degli ambienti, delle postazioni e strumenti di lavoro, dei tavoli, sedie e oggetti che vengono a contatto con i clienti, ove possibile con prodotti usa e getta.
- Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite **prenotazione**, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 30 giorni, nel rispetto della normativa sulla privacy. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.
- Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno **1 metro di separazione** tra i clienti.
- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi **esterni** (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.
- I **tavoli** devono essere disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale preferibilmente di almeno 1 metro e mezzo tra le

persone, comunque non inferiore ad almeno 1 metro, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet, tenendo comunque conto del passaggio del personale di sala e fermo restando il divieto di assembramento.

- Ove possibile, devono essere indicati percorsi differenziati in ingresso e in uscita, occorre regolare l'afflusso alla cassa e ai bagni, e più in generale organizzare gli spostamenti all'interno del locale anche mediante segnaletica a terra, al fine di garantire il distanziamento interpersonale ed evitare incroci tra le persone.
- La consumazione al **banco** è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- La consumazione a **buffet** non è consentita.
- Il **personale** di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo). Ove possibile il personale, in particolare il personale di cucina, deve indossare guanti in nitrile monouso.
- Favorire il **ricambio d'aria** negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.
- La postazione dedicata alla **cassa** può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al

tavolo.

- I clienti devono usare le mascherine all'interno dei locali quando non consumano (ad esempio per raggiungere i bagni o per pagare alla cassa). Le mascherine rimosse non devono essere poggiate sul tavolo.
- Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, ecc). Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.
- È preferibile l'utilizzo di tovaglie e tovaglioli monouso. In caso contrario tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere sostituiti per ogni cliente, essere messi in specifici sacchi e lavati ad almeno 60 gradi per 30 minuti.
- I clienti sono invitati ad adottare comportamenti rigorosi al tavolo, e in generale nel locale, soprattutto innalzando la supervisione dei minori accompagnati e limitando gli spostamenti nel locale alle sole attività necessarie. Si fa leva, quindi, sul senso di responsabilità di tutti.
- Non è consentito l'uso di appendiabiti comuni e del guardaroba.
- Deve essere data informazione sulle misure di sicurezza dei lavoratori come da normativa vigente; deve, altresì, essere fornita completa informazione sulle norme di comportamento dei clienti, mediante esposizione di cartellonistica all'ingresso.

# STRUTTURE RICETTIVE

Le presenti indicazioni si applicano alle strutture ricettive alberghiere, complementari e alloggi in agriturismo.

- Predisporre una adeguata **informazione** sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.
- Potrà essere rilevata ai clienti la **temperatura** corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Gestori e lavoratori non possono iniziare il turno di lavoro se la temperatura corporea è superiore a 37,5°C.
- Garantire il rispetto del **distanziamento interpersonale** di almeno un metro in tutte le **aree comuni** e favorire la **differenziazione dei percorsi** all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita. Si suggerisce, a tal proposito, di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, palline, nastri segnapercorso, ecc.).
- La postazione dedicata alla **reception** e alla **cassa** può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche e gestione delle prenotazioni online, con sistemi automatizzati di check-in e check-out ove possibile.
- L'addetto al servizio di ricevimento deve provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla igienizzazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate.
- Gli ospiti devono sempre indossare la **mascherina**, mentre il personale dipendente è tenuto all'utilizzo della mascherina sempre quando in presenza dei clienti e comunque in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro.
- Garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'**igiene delle mani** con soluzioni idro-



alcoliche in varie postazioni all'interno della struttura, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e del personale dipendente.

- Ogni oggetto fornito in uso dalla struttura all'ospite, dovrà essere disinfettato prima e dopo di ogni utilizzo.
- L'utilizzo degli ascensori dev'essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale, pur con la mascherina, prevedendo eventuali deroghe in caso di componenti dello stesso nucleo familiare/gruppo di viaggiatori. È comunque preferibile usare l'ascensore una persona alla volta.
- Garantire la **frequente pulizia e disinfezione** di tutti gli ambienti e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, ecc.).
- Per quanto riguarda il microclima, è fondamentale verificare le caratteristiche di aerazione dei locali e degli impianti di ventilazione e la successiva messa in atto in condizioni di mantenimento di adeguati ricambi e qualità dell'aria indoor. Per un idoneo microclima è necessario:
  - garantire periodicamente l'aerazione naturale nell'arco della giornata in tutti gli ambienti dotati di aperture verso l'esterno, dove sono presenti postazioni di lavoro, personale interno o utenti esterni (comprese le aule di udienza ed i locali openspace), evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria;
  - aumentare la frequenza della manutenzione / sostituzione dei pacchi filtranti dell'aria in ingresso (eventualmente anche adottando pacchi filtranti più efficienti);
  - in relazione al punto esterno di espulsione dell'aria, assicurarsi che permangano condizioni impiantistiche tali da non determinare l'insorgere di inconvenienti igienico sanitari nella distanza fra i punti di

espulsione ed i punti di aspirazione;

- attivare l'ingresso e l'estrazione dell'aria almeno un'ora prima e fino ad una dopo l'accesso da parte del pubblico;
- nel caso di locali di servizio privi di finestre quali archivi, spogliatoi, servizi igienici, ecc., ma dotati di ventilatori/estrattori meccanici, questi devono essere mantenuti in funzione almeno per l'intero orario di lavoro;
- per quanto riguarda gli ambienti di collegamento fra i vari locali dell'edificio (ad esempio corridoi, zone di transito o attesa), normalmente dotati di minore ventilazione o privi di ventilazione dedicata, andrà posta particolare attenzione al fine di evitare lo stazionamento e l'assembramento di persone, adottando misure organizzative affinché gli stessi ambienti siano impegnati solo per il transito o pause di breve durata;
- negli edifici dotati di specifici impianti di ventilazione con apporto di aria esterna, tramite ventilazione meccanica controllata, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria;
- Relativamente agli impianti di riscaldamento/raffrescamento che fanno uso di pompe di calore, fancoil, o termoconvettori, qualora non sia possibile garantire la corretta climatizzazione degli ambienti tenendo fermi gli impianti, pulire in base alle indicazioni fornite dal produttore, ad impianto fermo, i filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati.
- le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%;
- evitare di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sui filtri per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento.

- Per le attività di ristorazione, si applica quanto previsto nella specifica scheda.

## **SERVIZI ALLA PERSONA (SALONI DI BARBIERI E PARRUCCHIERI, CENTRI ESTETICI, ISTITUTI DI BELLEZZA, SERVIZI DI MANICURE E PEDICURE, ATTIVITÀ DI TATUAGGIO E PIERCING)**

Le presenti indicazioni si applicano al settore della cura della persona: saloni di barbieri e parrucchieri, centri estetici, istituti di bellezza, servizi di manicure e pedicure, attività di tatuaggio e piercing.

- Predisporre una adeguata **informazione** sulle misure di prevenzione.
- Consentire l'accesso dei clienti solo tramite **prenotazione**, mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 30 giorni, nel rispetto delle norme sulla privacy. In fase di prenotazione, il gestore provvederà ad informare il cliente circa la necessità di osservare le misure di igiene personale prima di recarsi al locale per il trattamento.
- Potrà essere rilevata ai clienti la **temperatura** corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Gestori e lavoratori non possono iniziare il turno di lavoro se la temperatura corporea è superiore a 37,5°C.
- La permanenza dei clienti all'interno dei locali è consentita limitatamente al tempo indispensabile all'erogazione del servizio o trattamento. Consentire la presenza contemporanea di un numero limitato di clienti in base alla capienza del locale (*vedi punto*

*successivo*).

- Riorganizzare gli spazi, per quanto possibile in ragione delle condizioni logistiche e strutturali, per assicurare il mantenimento di almeno **1 metro di separazione** sia tra le singole postazioni di lavoro, sia tra i clienti. Si suggerisce comunque una distanza di almeno 1,5 metri tra le postazioni (ad es. usando postazioni alternate).
- Ogni cliente accede al locale da solo. Nel caso di clienti che necessitano di assistenza (ad es. minori, disabili, ecc.) è consentita la presenza di un accompagnatore, da comunicare in fase di prenotazione. Le persone conviventi (e in generale le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale) possono stare a una distanza inferiore da quella indicata per gli altri clienti; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- Ove possibile, devono essere consegnati ai clienti all'ingresso sacchetti monouso per raccogliere gli effetti personali da restituire al completamento del servizio.
- L'area di lavoro, laddove possibile, può essere delimitata da **barriere** fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
- Nelle aree del locale, mettere a disposizione soluzioni idro-alcoliche per **l'igiene delle mani** dei clienti e degli operatori, con la raccomandazione di procedere ad una frequente igiene delle mani. Eliminare la disponibilità di riviste e materiale informativo di uso promiscuo.
- Si suggerisce di dotare i bagni di asciugamani e copriwater monouso.
- Il gestore assicura l'igienizzazione almeno due volte al giorno e la sanificazione quotidiana dei locali, degli ambienti, tastiere, mouse, touch screen e degli oggetti che vengono a contatto con i clienti, ove possibile con

prodotti usa e getta.

- È obbligatorio l'utilizzo di camici monouso o il cambio divisa ad ogni turno.
- Devono essere utilizzati, ove possibile, materiali monouso per i trattamenti ai clienti (asciugamani, ciabattine, cuffiette, slip ed eventuale kit doccia e camice monouso). Gli oggetti non monouso devono essere adeguatamente igienizzati ad ogni cliente. In caso di tessuti riutilizzabili, questi devono essere sostituiti per ogni cliente e lavati ad almeno 60 gradi per 30 minuti.
- Per i centri estetici, è consigliato per gli operatori l'utilizzo di soprascarpe monouso o comunque l'uso di calzature distinte da quelle usate all'esterno del negozio. È consigliato l'utilizzo da parte dell'operatore di cuffiette per raccogliere i capelli.
- L'operatore e il cliente, per tutto il tempo in cui, per l'espletamento della prestazione, devono mantenere una distanza inferiore a 1 metro devono indossare, compatibilmente con lo specifico servizio, una **mascherina** a protezione delle vie aeree (fatti salvi, per l'operatore, eventuali dispositivi di protezione individuale ad hoc come la mascherina FFP2 o la visiera protettiva, i guanti, il grembiule monouso, etc., associati a rischi specifici propri della mansione).
- In particolare per i servizi di estetica, nell'erogazione della prestazione che richiede una distanza ravvicinata, l'operatore deve indossare la **visiera protettiva e mascherina FFP2** senza valvola.
- L'operatore deve procedere ad una frequente **igiene delle mani** con soluzioni idro-alcoliche (prima e dopo ogni servizio reso al cliente) e utilizzare camici/grembiuli possibilmente monouso per gli estetisti. I guanti utilizzati per i trattamenti devono essere diversi da quelli utilizzati nel contesto ambientale.
- Assicurare una adeguata **pulizia e disinfezione** delle superfici di lavoro prima di servire un nuovo cliente e

una adeguata disinfezione delle attrezzature e accessori. Sanificazione delle postazioni di lavoro dopo ogni cliente. Assicurare regolare pulizia e disinfezione dei servizi igienici.

- Favorire il regolare e frequente **ricambio d'aria** negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.
- Sono inibiti, dove presenti, l'uso della sauna, il bagno turco e le vasche idromassaggio.
- La postazione dedicata alla **cassa** può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, eventualmente in fase di prenotazione.
- Deve essere data informazione sulle misure di sicurezza dei lavoratori come da normativa vigente; deve, altresì, essere fornita completa informazione sulle norme di comportamento dei clienti, mediante esposizione di cartellonistica all'ingresso.

## COMMERCIO AL DETTAGLIO

Le presenti indicazioni si applicano al settore del commercio al dettaglio.

- Predisporre una adeguata **informazione** sulle misure di prevenzione.
- Potrà essere rilevata ai clienti la **temperatura** corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Gestori e lavoratori non possono iniziare il turno di lavoro se la temperatura corporea è superiore a 37,5°C.

- Prevedere regole di accesso, in base alle caratteristiche dei singoli esercizi, in modo da evitare assembramenti e assicurare il mantenimento di almeno **1 metro di separazione** tra i clienti.
- Ove possibile devono essere indicati percorsi differenziati in ingresso e in uscita e occorre regolare l'afflusso alla cassa anche mediante segnaletica a terra in modo da garantire sempre il distanziamento interpersonale di almeno un metro. Si consiglia, ove possibile, la predisposizione di barriere fisiche (es. barriere in plexiglas) nelle zone dove vi è una maggiore interazione con il pubblico.
- Le persone conviventi (e in generale le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale) possono stare a una distanza inferiore da quella indicata per gli altri clienti; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- Garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'**igiene delle mani** con soluzioni idro-alcoliche, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e degli operatori. Devono essere disponibili, per i clienti che lo richiedano, guanti monouso.
- I clienti devono sempre indossare la mascherina, così come i lavoratori.
- L'addetto alla vendita deve procedere ad una frequente **igiene delle mani** con soluzioni idro-alcoliche (prima e dopo ogni servizio reso al cliente).
- Il gestore assicura l'igienizzazione almeno due volte al giorno e la sanificazione quotidiana dei locali, degli ambienti, delle postazioni e strumenti di lavoro, tastiere, mouse, touch screen e degli oggetti che vengono a contatto con i clienti, ove possibile con prodotti usa e getta.
- Favorire il **ricambio d'aria** negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di

- condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.
- Il personale deve raccomandare ai clienti, anche mediante esposizione di cartellonistica all'ingresso, di non permanere nel negozio più del tempo necessario alla scelta e all'acquisto dei prodotti e di richiedere il supporto del personale per la ricerca dei prodotti.
  - La postazione dedicata alla **cassa** può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche.
  - Deve essere data informazione sulle misure di sicurezza dei lavoratori come da normativa vigente; deve, altresì, essere fornita completa informazione sulle norme di comportamento dei clienti, mediante esposizione di cartellonistica all'ingresso.

## **COMMERCIO AL DETTAGLIO SU AREE PUBBLICHE (MERCATI, FIERE E MERCATINI DEGLI HOBBISTI)**

### **Misure generali**

- Anche attraverso misure che garantiscano il contingentamento degli ingressi e la vigilanza degli accessi, dovrà essere assicurato il rispetto dei punti 1, 4, 5, 6, 7 lett. c) e 8 dell'allegato 5 del DPCM 26 aprile 2020:
- Mantenimento in tutte le attività e le loro fasi del distanziamento interpersonale. Le persone conviventi (e in generale le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale) possono stare a una distanza inferiore da quella indicata per gli altri clienti; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.



- Accessi regolamentati e scaglionati in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita.
- Ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani. In particolare, detti sistemi devono essere disponibili accanto ai sistemi di pagamento.
- Uso dei guanti “usa e getta” nelle attività di acquisto, particolarmente per l’acquisto di alimenti e bevande.
- Utilizzo di mascherine sia da parte degli operatori che da parte dei clienti, ove non sia possibile assicurata il distanziamento interpersonale di almeno un metro.
- Informazione per garantire il distanziamento dei clienti in attesa di entrata: posizionamento all’accesso dei mercati di cartelli almeno in lingua italiana e inglese per informare la clientela sui corretti comportamenti.
- Gestori e lavoratori non possono iniziare il turno di lavoro se la temperatura corporea è superiore a 37,5°C.

## Competenze dei Comuni

- I Comuni, a cui fanno riferimento le funzioni di istituzione, regolazione e gestione dei mercati, delle fiere e dei mercatini degli hobbisti dovranno regolamentare la gestione degli stessi, anche previo apposito accordo con i titolari dei posteggi, individuando le misure più idonee ed efficaci per mitigare il rischio di diffusione dell’epidemia di Covid-19, assicurando il rispetto dei punti 1, 4, 5, 6, 7 lett. c) e 8 dell’allegato 5 del DPCM 26 aprile 2020, sopra elencati nelle misure generali, tenendo in considerazione la loro localizzazione, le caratteristiche degli specifici contesti urbani, logistici e ambientali, la maggiore o minore frequentazione, al fine di evitare assembramenti ed assicurare il distanziamento interpersonale di almeno un metro nell’area mercatale.

- In particolare i Comuni nella propria regolamentazione dovranno prevedere idonee misure logistiche, organizzative e di presidio per garantire accessi scaglionati in relazione agli spazi disponibili per evitare il sovraffollamento dell'area mercatale ed assicurare il distanziamento sociale.
- Al fine di assicurare il distanziamento interpersonale potranno altresì essere valutate ulteriori misure quali:
  - Corsie mercatali a senso unico;
  - Posizionamento di segnaletica (orizzontale e/o verticale) nelle zone prossimali ai singoli banchi e strutture di vendita per favorire il rispetto del distanziamento;
  - Maggiore distanziamento dei posteggi ed a tal fine, ove necessario e possibile, ampliamento dell'area mercatale;
  - Individuazione di un'area di rispetto per ogni posteggio in cui limitare la concentrazione massima di clienti compresenti, nel rispetto della distanza interpersonale di un metro.
- Ove ne ricorra l'opportunità i Comuni potranno altresì valutare di sospendere la vendita di beni usati.

#### Misure a carico del titolare di posteggio:

- pulizia e igienizzazione quotidiana delle attrezzature prima dell'avvio delle operazioni di mercato di vendita;
- è obbligatorio l'uso delle mascherine, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani;
- messa a disposizione della clientela di prodotti igienizzanti per le mani in ogni banco;
- rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro sia per i clienti, sia per gli operatori, inclusi quelli impegnati nelle operazioni di carico e scarico;
- In caso di vendita di abbigliamento: dovranno essere messi a disposizione della clientela guanti monouso da utilizzare obbligatoriamente per scegliere in autonomia

la merce;

- in caso di vendita di beni usati: igienizzazione dei capi di abbigliamento e delle calzature prima che siano poste in vendita.
- Gli operatori devono raccomandare ai clienti di non permanere presso il banco/chiosco più del tempo necessario alla scelta e all'acquisto dei prodotti e di richiedere il supporto del personale per la ricerca dei prodotti, evitando di toccare la merce.
- Se l'attività commerciale è svolta con chiosco, gli operatori devono delimitare lo spazio frontale di vendita per garantire il distanziamento interpersonale.
- Deve essere data informazione sulle misure di sicurezza dei lavoratori come da normativa vigente; deve, altresì, essere fornita informazione sulle norme di comportamento dei clienti.

## **ESERCIZI COMMERCIALI DI ABBIGLIAMENTO E CALZATURE**

- È consentita l'apertura al pubblico di tutti gli esercizi di vendita di abbigliamento e calzature, con esclusione degli esercizi e delle attività localizzati in aree o spazi aperti al pubblico in cui è vietato o interdetto l'accesso ai sensi delle disposizioni in vigore, nel rispetto della normativa vigente in tema di sicurezza sanitaria, con particolare riferimento alle misure di sanificazione e igienizzazione dei locali, dispositivi di protezione individuale per i lavoratori e distanziamento interpersonale.
- Gestore e addetti devono indossare la mascherina per tutto il tempo di permanenza nei locali e mantenere, ove possibile, un distanziamento interpersonale di almeno un metro.
- I lavoratori devono adottare tutte le precauzioni igieniche, in particolare per le mani, per le quali è raccomandato un lavaggio frequente con acqua e sapone o

altri prodotti igienizzanti.

- Dovrà essere data ampia disponibilità e accessibilità a sistemi e prodotti per l'igienizzazione delle mani (preferibilmente dispenser a induzione automatica). Detti sistemi devono essere disponibili sia per il personale, sia per i clienti, in particolare all'ingresso del negozio, presso i camerini, in prossimità della cassa. Dovranno essere disponibili, per i clienti che lo richiedano, guanti monouso.
- Gestori e lavoratori non possono iniziare il turno di lavoro se la temperatura corporea è superiore a 37,5°C.
- Il gestore assicura l'igienizzazione almeno due volte al giorno e la sanificazione quotidiana dei locali, degli ambienti, delle postazioni e strumenti di lavoro, tastiere, mouse, touch screen, dei camerini e degli oggetti che vengono a contatto con i clienti, ove possibile con prodotti usa e getta.
- Favorire il regolare e frequente ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.
- Potrà essere rilevata ai clienti la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- I clienti devono usare le mascherine all'interno dei negozi e devono igienizzare le mani attraverso i dispenser disponibili in negozio, in particolare appena entrano e prima di provare i capi.
- Il personale deve raccomandare ai clienti, anche mediante esposizione di cartellonistica all'ingresso, di non permanere nel negozio più del tempo necessario alla scelta e all'acquisto dei prodotti e di richiedere il supporto del personale per la ricerca dei prodotti. Qualora non sia possibile, i clienti devono usare i guanti per scegliere in autonomia i prodotti.
- Ove possibile, devono essere indicati percorsi differenziati in ingresso e in uscita e occorre regolare

l'afflusso alla cassa e ai camerini anche mediante segnaletica a terra in modo da garantire sempre il distanziamento interpersonale di almeno un metro. Si consiglia, ove possibile, la predisposizione di barriere fisiche (es. barriere in plexiglas) nelle zone dove vi è una maggiore interazione con il pubblico.

- L'afflusso di clienti dovrà essere sempre contingentato in modo da garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro. I clienti dovranno attendere il proprio turno di ingresso fuori dal negozio, rispettando il distanziamento interpersonale.
- Le persone conviventi (e in generale le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale) possono stare a una distanza inferiore da quella indicata per gli altri clienti; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- Si consiglia di prediligere l'utilizzo di un personal shopper per i clienti, mediante la prenotazione online o telefonica, anche per distribuire l'afflusso dei clienti negli orari di minor affollamento.
- Deve essere data informazione sulle misure di sicurezza dei lavoratori come da normativa vigente; deve, altresì, essere fornita completa informazione sulle norme di comportamento dei clienti, mediante esposizione di cartellonistica all'ingresso.

## **CENTRI COMMERCIALI**

- È consentita l'apertura al pubblico dei centri commerciali, open mall, outlet (d'ora in poi, "centri commerciali" ove non diversamente precisato) e di tutti gli esercizi al loro interno, con esclusione delle attività localizzate in aree o spazi aperti al pubblico in cui è vietato o interdetto l'accesso ai sensi delle disposizioni in vigore, nel rispetto della normativa vigente in tema di sicurezza sanitaria, con

particolare riferimento alle misure di sanificazione e igienizzazione dei locali, dispositivi di protezione individuale per i lavoratori e distanziamento interpersonale.

- Tutte le attività che sono localizzate all'interno dei centri commerciali devono rispettare le linee guida e misure specifiche per la propria categoria in tema di sicurezza sanitaria.
- Nei parcheggi devono essere segnalati percorsi e varchi dedicati di ingresso e di uscita al centro commerciale, con relativa segnaletica orizzontale e verticale.
- I varchi di accesso agli spazi commerciali devono essere organizzati in modo da garantire una distribuzione ottimale dei flussi in entrata e in uscita, assicurando sempre il distanziamento interpersonale di almeno un metro, anche con eventuale riduzione delle porte di accesso utilizzabili, per consentire il controllo da parte del personale della sicurezza su ciascuna porta. Ciò non deve determinare, in ogni caso, assembramenti.
- In caso di code in ingresso, in prossimità dei varchi di accesso devono essere organizzati percorsi obbligati con segnaletica a pavimento, per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro.
- Ogni centro commerciale deve regolare l'afflusso in modo da evitare assembramento e garantire sempre la distanza interpersonale di almeno un metro all'interno del centro commerciale, anche attraverso sistemi di conteggio degli ingressi e delle uscite. In ogni caso, occorre prevedere una superficie minima di  $10\text{m}^2$  a persona (con riferimento alla SLP – superficie lorda pavimentabile del centro commerciale).
- Gestori e lavoratori non possono iniziare il turno di lavoro se la temperatura corporea è superiore a  $37,5^\circ\text{C}$ .
- I clienti all'ingresso devono essere sottoposti alla misura della temperatura corporea (mediante termometri con misurazione a distanza – ad esempio, termometri a

infrarossi – messi a disposizione dalla società di gestione del centro commerciale): è consentito l'ingresso solo a coloro con temperatura inferiore ai 37,5°C.

- Deve essere data ampia disponibilità e accessibilità a sistemi e prodotti per l'igienizzazione delle mani (preferibilmente dispenser a induzione automatica). Detti sistemi devono essere disponibili sia per il personale, sia per i clienti, in particolare all'ingresso e all'uscita del centro commerciale, presso i bagni, all'ingresso dei singoli esercizi e attività.
- I clienti devono indossare le mascherine per tutto il tempo di permanenza nel centro commerciale, ad eccezione dei momenti di fruizione dei servizi incompatibili con il loro utilizzo (es. ristorazione, trattamenti estetici al viso).
- Ferma restando la responsabilità dei singoli punti vendita nel contingentare la presenza presso i propri spazi in base alle dimensioni e caratteristiche del locale e nel rispetto della normativa vigente, le eventuali code che potranno formarsi all'esterno di ciascun punto vendita sono regolate attraverso apposita segnaletica a terra, garantendo la distanza interpersonale.
- Tutti i lavoratori del centro commerciale, compreso il personale di vigilanza e sicurezza, devono indossare mascherine per tutto il tempo di svolgimento del proprio lavoro, nonché guanti di protezione in base alla tipologia di attività e secondo le disposizioni del centro commerciale.
- L'ingresso di fornitori e corrieri è ammesso solo in fase di chiusura del centro commerciale o in orari prestabiliti e in ogni caso è garantito il distanziamento interpersonale e controllato l'utilizzo dei dispositivi di protezione. Le aree di scarico merci sono presidiate dal personale di vigilanza ove possibile, anche con l'ausilio di telecamere e sbarre

automatiche. Se possibile, gli autisti dei mezzi di trasporto rimangono a bordo dei veicoli durante le operazioni di carico e scarico.

- Laddove necessario, sono definiti dei percorsi interni, indicati con segnaletica adesiva a pavimento, per limitare al massimo gli incroci di persone e gestire con maggiore facilità il mantenimento della distanza di sicurezza. Anche rampe e scale mobili sono dotate di segnaletica indicante il distanziamento di un metro.
- Le persone conviventi (e in generale le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale) possono stare a una distanza inferiore da quella indicata per gli altri clienti; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- L'uso di eventuali panchine o sedute deve essere limitato con segnaletica ben visibile ed eventuale interdizione totale o parziale tramite appositi sistemi (ad esempio, nastri), in modo da garantire sempre il distanziamento.
- Deve essere fissato un numero massimo di presenze contemporanee all'interno dei bagni (comunicato con appositi pannelli informativi all'esterno): il personale di sicurezza preposto controlla periodicamente il rispetto del predetto limite.
- Deve essere assicurata una frequente igienizzazione dei bagni. Nei bagni devono essere sempre disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani. Si suggerisce di dotare i bagni di asciugamani e copriwater monouso.
- Ove possibile, l'uso degli ascensori è riservato ai clienti con disabilità motoria o con problemi di deambulazione (da comunicare con appositi pannelli informativi all'esterno) e l'afflusso è controllato periodicamente dal personale di sicurezza preposto.
- Il personale di sicurezza preposto aiuta i clienti a rispettare le indicazioni e le norme di comportamento.
- Deve essere effettuata l'igienizzazione almeno due volte



al giorno e sanificazione quotidiana delle superfici sensibili e igienizzazione continua di qualsiasi oggetto utilizzato dai clienti.

- I singoli negozi e attività sono responsabili della sanificazione e igienizzazione dei propri spazi all'interno del centro commerciale.
- Gli impianti di condizionamento esistenti sono oggetto di manutenzione straordinaria dei filtri e relative sanificazioni periodiche. Evitare, per quanto possibile, di utilizzare esclusivamente impianti a ricircolo. Relativamente agli impianti di condizionamento si rimanda alle specifiche indicazioni del documento Rapporto ISS COVID-19 n.5 del 21 aprile 2020.
- Deve essere data informazione sulle misure di sicurezza dei lavoratori, come da normativa vigente.
- Deve essere fornita completa informazione sulle norme di comportamento dei clienti e le misure di sicurezza adottate, mediante esposizione di cartellonistica all'ingresso e presso ogni punto vendita interno, nonché mediante la trasmissione regolare di messaggi audio e video ove possibile all'interno del centro commerciale.

## UFFICI APERTI AL PUBBLICO

Le presenti indicazioni si applicano al settore degli uffici, pubblici e privati, degli studi professionali e dei servizi amministrativi che prevedono accesso del pubblico.

- Predisporre una adeguata **informazione** sulle misure di prevenzione.
- Potrà essere rilevata la **temperatura** corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Gestori e lavoratori non possono iniziare il turno di

- lavoro se la temperatura corporea è superiore a 37,5°C.
- Promuovere il contatto con le persone, laddove possibile, tramite modalità di collegamento a **distanza** e soluzioni innovative tecnologiche.
  - Favorire l'accesso delle persone solo tramite **prenotazione**, consentendo la presenza contemporanea di un numero limitato di clienti in base alla capienza del locale (*vedi punto successivo*).
  - Riorganizzare gli spazi, per quanto possibile in ragione delle condizioni logistiche e strutturali, per assicurare il mantenimento di almeno **1 metro di separazione** sia tra le singole postazioni di lavoro, sia tra le persone (ed eventuali accompagnatori) in attesa. Dove questo non può essere garantito dovrà essere utilizzata la **mascherina** a protezione delle vie aeree.
  - L'area di lavoro, laddove possibile, può essere delimitata da **barriere** fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
  - Nelle aree di **attesa**, mettere a disposizione soluzioni idro-alcoliche per **l'igiene delle mani** delle persone, con la raccomandazione di procedere ad una frequente igiene delle mani soprattutto dopo il contatto con riviste e materiale informativo.
  - L'attività di **front office** per gli uffici ad alto afflusso di persone esterne può essere svolta esclusivamente nelle postazioni dedicate e dotate di vetri o pareti di protezione.
  - L'operatore deve procedere ad una frequente **igiene delle mani** con soluzioni idro-alcoliche (prima e dopo ogni servizio reso al cliente).
  - Per le **riunioni** (con utenti interni o esterni) vengono prioritariamente favorite le modalità a distanza; in alternativa, dovrà essere garantito il rispetto del mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro e, in caso sia prevista una durata prolungata, anche l'uso della mascherina.
  - Assicurare una adeguata **pulizia** delle superfici di

lavoro prima di servire un nuovo cliente e una adeguata disinfezione delle attrezzature.

- Favorire il **ricambio d'aria** negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.

## MANUTENZIONE DEL VERDE

- La consegna a domicilio del cliente di piante e fiori per piantumazioni deve avvenire nel rispetto delle indicazioni fornite in relazione al trasporto dei prodotti. Se il personale effettua la consegna del prodotto, vige l'obbligo di mascherina (se non è possibile rispettare la distanza di almeno 1 metro) e di guanti.
- Tutte le operazioni di pulizia devono essere effettuate indossando **dispositivi di protezione** (mascherina, guanti, occhiali) e aerando i locali chiusi, individuando il personale dedicato (lavoratori della stessa azienda o personale esterno).
- Le operazioni di **pulizia di tutte le superfici** (in particolare all'interno dei locali spogliatoi, dei servizi igienici e negli altri luoghi o spazi comuni) dovranno avere cadenza giornaliera utilizzando comuni detergenti; mezzi di trasporto, macchine (trattori con uomo a bordo o senza uomo a bordo, PLE) e attrezzature dovranno avere cadenza giornaliera utilizzando comuni detergenti.
- Le operazioni di disinfezione periodica devono interessare spogliatoi, servizi igienici e spazi comuni, comprese le macchine e le attrezzature (PLE, motoseghe, decespugliatori, rasaerba, scale, forbici) con particolare attenzione se a noleggio.

- L'azienda dovrà mettere a disposizione idonei mezzi detergenti, dovrà inoltre rendere disponibile all'interno dei locali e degli automezzi utilizzati per raggiungere i cantieri **i dispenser di gel idroalcolici** per le mani.
- Deve essere **regolamentato l'accesso agli spazi comuni** (quali, ad esempio, spogliatoi, zona pausa caffè) limitando il numero delle presenze contemporanee ed il tempo di permanenza, con il rispetto in ogni caso del criterio della distanza di almeno 1 metro fra le persone.
- Relativamente alla protezione delle mani, in considerazione del rischio aggiuntivo derivante da un errato impiego di tali dispositivi, si ritiene più protettivo consentire di lavorare senza guanti monouso e disporre il lavaggio frequente delle mani con soluzioni idroalcoliche secondo opportune procedure aziendali (fatti salvi i casi di rischio specifico associati alla mansione specifica o di probabile contaminazione delle superfici).
- **Allestimento del cantiere:** i lavoratori in tutte le fasi di delimitazione del cantiere, apposizione segnaletica, scarico materiali e attrezzature devono mantenere le distanze di sicurezza. Il distanziamento attraverso l'apposizione di idonea segnaletica e/o recinzione di cantiere deve essere garantito anche nei confronti di committenti e/o cittadini.
- **Operazioni di potatura o abbattimento alberi:** l'operatore alla guida del trattore o macchine semoventi cabinate deve trovarsi da solo, sia durante le fasi di spostamento sia durante le fasi di lavorazione. Evitare se possibile l'uso promiscuo di macchine semoventi cabinate o, preliminarmente, effettuare la pulizia e disinfezione della cabina e delle superfici della macchina. Anche nel caso di uso promiscuo delle attrezzature, ad esempio motoseghe, si consiglia, preliminarmente, la disinfezione delle parti che possono

veicolare il contagio.

- **Attività di sfalcio, piantumazione, creazione e cura di aree verdi:** evitare se possibile l'uso promiscuo di trattorini o macchine semoventi quali escavatori, preliminarmente effettuare la pulizia e la disinfezione delle superfici delle attrezzature.

## **MUSEI, ARCHIVI E BIBLIOTECHE**

Le presenti indicazioni si applicano per enti locali e soggetti pubblici e privati titolari di musei, archivi e biblioteche.

- Predisporre una adeguata **informazione** sulle tutte le misure di prevenzione da adottare.
- Definire uno specifico piano di accesso per i visitatori (giorni di apertura, orari, numero massimo visitatori, sistema di prenotazione, etc.) che dovrà essere esposto e comunque comunicato ampiamente (es. canali sociali, sito web, comunicati stampa).
- Potrà essere rilevata la **temperatura** corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Gestori e lavoratori non possono iniziare il turno di lavoro se la temperatura corporea è superiore a 37,5°C.
- **I visitatori devono sempre indossare la mascherina.**
- Il **personale lavoratore** deve indossare la **mascherina** a protezione delle vie aeree sempre quando in presenza di visitatori e comunque quando non è possibile garantire un distanziamento interpersonale di almeno 1 metro.
- L'area di contatto tra personale e utenza all'ingresso, laddove possibile, può essere delimitata da **barriere** fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
- In tutti i locali mettere a disposizione soluzioni idro-alcoliche per **l'igiene delle mani.**

- Redigere un **programma degli accessi pianificato** (es. con prenotazione online o telefonica) che preveda il numero massimo di visitatori presenti e regolamentare gli accessi in modo da evitare condizioni di assembramento e aggregazione.
- Quando opportuno, **predisporre percorsi ed evidenziare le aree**, anche con segnaletica sul pavimento, per favorire il distanziamento interpersonale e che prevedano una separazione tra ingresso e uscita.
- Assicurare una adeguata **pulizia e disinfezione** delle superfici e degli ambienti, con particolare attenzione a quelle toccate con maggiore frequenza (es. maniglie, interruttori, corrimano, etc.). Assicurare regolare pulizia e disinfezione dei servizi igienici. La pulizia di ambienti ove siano esposti, conservati o stoccati beni culturali, devono essere garantiti con idonee procedure e prodotti
- Favorire il regolare e frequente **ricambio d'aria** negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.
- L'utilizzo di ascensori, dove possibile, va limitato e riservato a persone con disabilità motoria.
- Regolamentare l'utilizzo di eventuali depositi e guardaroba.
- Eventuali **audioguide o supporti informativi** potranno essere utilizzati solo se adeguatamente disinfettati al termine di ogni utilizzo. Favorire l'utilizzo di dispositivi personali per la fruizione delle informazioni.
- Eventuali attività divulgative dovranno tenere conto delle regole di distanziamento sociale e si suggerisce di organizzare le stesse attraverso turni, preventivamente programmati e privilegiando gli spazi aperti.
- Per quanto concerne il trattamento di fondi documentari e collezioni librerie, non potendo essere sottoposti a

procedure di disinfezione poiché dannosi per gli stessi, si rimanda alle procedure di stoccaggio in isolamento degli stessi dopo il loro utilizzo.

---

## La Fase 2 secondo i grandi chef del Lazio: “Pagheremo cara questa crisi”



ROMA – Imprenditori creativi e abili, perfezionisti spesso guidati dall’ottimismo: i grandi chef sono per un territorio una bandiera, attraggono turisti come fanno i monumenti ed esaltano con il loro talento tradizioni e sapori. In questa emergenza sanitaria sono tra quelli che, in termini economici, hanno pagato e continueranno a pagare il prezzo più caro. Il loro punto di vista sulla crisi, le loro idee per ripartire nella fase 2, sono al centro di una serie di interviste che la Dire ha fatto in vista delle imminenti riaperture.

### **CHEF COLONNA: “TASK FORCE PENSI ANCHE A NOI”**

“Sarebbe utile inserire in una di queste task force che si stanno formando un ristoratore o qualcuno che ne capisce del settore, perché ci sono migliaia di imprenditori e dipendenti che aspettano di sapere cosa devono fare”. E’ quanto suggerisce, parlando con la Dire, lo chef Antonello Colonna, ambasciatore del gusto del Lazio e proprietario di tre

ristoranti in Italia.

“Dopo 50 giorni di chiusura- continua Colonna- la domanda che mi faccio da ristoratore è: secondo il governo, cosa possiamo fare e cosa non possiamo fare? Se non ci dicono come dobbiamo comportarci come facciamo a decidere se riaprire o meno? Perché non è detto che se, come si sente dire, ci sarà l’obbligo di indossare mascherine o se il distanziamento sociale imporrà il dimezzamento dei tavoli nelle sale, gli imprenditori della ristorazione vorranno continuare la loro attività. Avere la metà dei clienti vuol dire dimezzare gli incassi- spiega l’imprenditore che tra l’Open Colonna di Milano, il Bistrot di Roma Termini e il Resort di Labico conta circa 100 dipendenti- ci basteranno a pagare i costi fissi, gli stipendi i fornitori?”.

“La Fipe, Confcommercio o la Regione- continua Colonna- si dovrebbero imporre al Governo perché ci assista. Perché chiudere vorrebbe dire mandare i dipendenti in cassa integrazione, interrompere gli ordini dai fornitori, insomma spezzare un meccanismo che fa girare l’economia. So che molti miei colleghi si stanno organizzando con servizi di delivery ma questa non può essere una soluzione. Come non possiamo credere che ci si metterà a tavola con dei separatori di plexiglass o che visto che la gente sta riscoprendo la cucina a casa il destino dei ristoranti è segnato. Non è che se ho un campetto da calcio nel comprensorio- chiude lo chef con una battuta- non vado più allo stadio a vedere la partita”.

#### **CAFFÈ ACHILLI: “RIAPRIAMO PER LE PERSONE, MA NON CONVIENE”**

“Per il primo caffè post-quarantena la gente non vedeva l’ora e quando abbiamo riaperto c’è stata una reazione stupenda. Alle 7.30 del mattino c’era già la fila”. Lo racconta alla Dire Alessio Tagliaferri, titolare del Caffè Achilli di via Settembrini, nel quartiere Prati, che ha riaperto dopo settimane di lockdown lanciando un servizio di caffetteria da asporto e di consegna a domicilio di colazione, pranzo e cena. “E’ quello che possiamo fare in questo momento, più che altro per riprendere contatto con le persone e restituire loro le piccole abitudini di cui avevano nostalgia- spiega Tagliaferri- perchè al momento al livello economico non conviene”.

Sono molti, infatti, i bar che per adesso hanno deciso di non riaprire. “Siamo fortunati perchè io ho una lunga esperienza



come cuoco, posso mettermi ai fornelli e so fare il barista- racconta Alessio- ma ci sono tante piccole attività di commercio che per ripartire avrebbero bisogno anche di 5/6 persone tra cuochi, lavapiatti e banchisti. E come si fa a pagare tutto questo personale se oggi fai 300 caffè in due giorni quando prima li facevi in due ore? Senza contare i materiali usa e getta che fanno inevitabilmente lievitare i costi per il gestore”.

Della famiglia Tagliaferri è anche la storica Enoteca al Parlamento Achilli, ristorante con una stella Michelin, che al momento è attivo solo per la vendita dei vini. “Quando ci faranno riaprire- racconta Alessio- non credo che i ristoranti di livello subiranno il colpo più forte perché, oltre ad avere in generale meno coperti, si rivolgono a una clientela che cerca un certo tipo di esperienza e sono sicuro che continuerà a farlo. Certo, noi siamo in Centro Storico e ci rivolgiamo al turista enogastonomico, se rimane tutto fermo si lavorerà un po’ meno. Ma a soffrire veramente saranno quelli che lavorano sui grandi numeri, che hanno molti coperti. E’ chiaro- continua il cuoco e imprenditore- che per ripartire dopo 3 mesi di stop ci sarà bisogno di soldi per pagare stipendi e fornitori. Molti dovranno ricorrere a prestiti e il governo, che ha dovuto imporre le chiusure e ha impedito i licenziamenti, potrebbe pensare a finanziamenti a fondo perduto. Sarebbe anche molto utile bloccare i contributi dei dipendenti fino a dicembre, così si dimezzerebbero i costi sia per chi ne ha 20 che per chi ne ha 2”.

Infine il tema del suolo pubblico. Secondo Tagliaferri “il 35% in più non basta. Se in 10 metri hai 6 tavoli, anche con quella percentuale in più non recuperi lo stesso numero di coperti. Ci vuole- continua il ristoratore- un via libera fatto bene e contenuto, oppure faremo un salto indietro di 20 anni. Sarà un far west dove chi trova spazio lo occupa, perché i ristoratori dovranno compensare il numero di tavoli che perderanno negli spazi interni. A questo punto allora meglio concedere ai ristoranti, dove possibile, di mettere i tavoli nelle aree pedonali o nelle piazzette”.

La fase che si avvicina secondo Tagliaferri sarà “difficile e ce la farà chi mostrerà di avere qualche capacità in più perché non basterà fare un grandissimo piatto o il caffè e cornetto. Si dovrà- conclude- essere bravi a muoversi, ad

adattarsi, a tenere sotto controllo i numeri e a gestire le spese”.

## **I RISTORANTI DI FIUMICINO CHIEDONO A COMUNE SUOLO EXTRA, SCONTI IMU E TARI**

Suolo pubblico extra e gratuito per compensare la diminuzione del numero di tavoli, esenzione da Tari e Imu per il trimestre di lockdown, riduzione del 50% della tassa sulla spazzatura per il 2020 e il 2021 perché “saranno dimezzati anche i coperti e quindi i rifiuti prodotti”. Questa la ricetta che un gruppo di ristoratori del litorale romano, capitanata da Gianfranco Pascucci (Pascucci al Porticciolo), Marco Claroni (Osteria dell’Orologio), Benni Gili (La Baia) e Daniele Usai (Il Tino e Quarantunododici), ha inviato oggi al comune di Fiumicino in vista della riapertura del prossimo 18 maggio. Lo racconta alla Dire lo chef stellato Daniele Usai spiegando che la lettera “formalizza le richieste già illustrate all’amministrazione comunale in una riunione della scorsa settimana”.

I quattro grandi nomi della ristorazione, che di recente hanno fondato l’associazione ‘Periferia Iodata’ per “unire i ristoranti che promuovono il territorio in termini di qualità, microproduzioni e che lavorano materia prima locale”, si sono seduti al tavolo col sindaco Esterino Montino “trovando- racconta Usai- grande disponibilità. Perché- continua lo chef- il primo cittadino sa che la ristorazione è una grossa parte del pil di Fiumicino e che sarebbe un errore non sostenerla. Nel territorio ci saranno circa 500 ristoranti e aziende che somministrano- spiega Usai- un numero che da l’idea di quante persone ci lavorano o vi sono collegate tra personale, fornitori e produttori di materie prime”.

Non è un mistero ormai che le regole di distanziamento sociale dettate dall’emergenza sanitaria produrranno una riduzione delle entrate, in certi casi anche drastica, per queste attività. “Noi al Tino abbiamo 8 tavoli in 100 metri quadri e al Quarantunododici 120 coperti dove ne entrerebbero 400- spiega Usai- quello dello spazio è un problema che non avremo. Sono preoccupato più che altro per i colleghi che lavorano in centro. La mia speranza- conclude- è che la situazione migliorerà permettendo in tempi brevi di allentare queste regole. Ora c’è da stringere i denti e tenere botta”.

**CHEF DI GIACINTO: “TSUNAMI ECONOMICO ANCHE PER GOURMET”**

“Chi pensa che il comparto dei ristoranti gourmet non risentirà particolarmente della crisi è beato. E' vero che in questi locali i tavoli sono distanziati ma il problema sarà che col turismo fermo e i romani che perderanno il lavoro o andranno in cassa integrazione, i tantissimi ristoranti della città dovranno spartirsi una torta molto piccola”. A parlare è lo chef Riccardo Di Giacinto, proprietario di tre ristoranti e di un hotel 5 stelle nel Centro Storico della Capitale. Celebrato nel mondo per le sue invenzioni culinarie, come il 'Rocher di coda alla vaccinara' o il 'Riassunto di Carbonara', Di Giacinto ha la sua roccaforte a pochi passi da Piazza del Popolo: il ristorante All'Oro, faro del turismo gastronomico riconosciuto con una stella Michelin. E da tre anni ha aperto due locali al sesto e settimo piano della Rinascente di via del Tritone.

“L'ottimismo mi ha sempre contraddistinto- racconta il cuoco e imprenditore- ma credo che i prossimi due anni saranno veramente critici, ci sarà uno tsunami economico devastante”. E' difficile però fare previsioni per il settore della ristorazione.

Anche se chi lavora nel settore sa già che dovrà ricorrere a prestiti per andare avanti. “Si parla di prestiti a 6 anni- commenta Di Giacinto- secondo me è una follia. E' vero che il preammortamento è in due anni ma noi sicuramente metteremo i soldi dentro le aziende, sia quelli dei prestiti che quelli personali. Un prestito- osserva lo chef- deve essere dato a 15 anni se si vuol veramente dare un aiuto a un'azienda. Poi si dovrebbe sicuramente defiscalizzare e snellire la burocrazia. Altrimenti tra 2 o 3 anni, secondo me, il 30/40 % delle aziende rimarrà a terra”.

Per l'hotel la preoccupazione è ancora maggiore: “Noi possiamo anche riaprire ma finché non riaprono le Regioni, non si riattivano i trasporti, è impensabile che verrà qualcuno. Quanti verrebbero dalla provincia di Roma a fare un weekend nell'hotel 5 stelle?”. Secondo il rinomato chef, misure come l'aumento di concessione di suolo pubblico sono ciò che serve. Perché per ripartire “la ricetta è semplicissima: lasciar lavorare. Lo spirito- conclude lo stellato- deve essere fare quadrato, lavorare a testa bassa e aiutarci”.

**CHEF TROIANI (CONVIVIO): “SENZA AIUTI RISTORANTI MUOIONO”**

Dal 18 maggio sarà via libera ai ristoranti che potranno

riaprire nel rispetto delle nuove regole di igiene e distanziamento. “Ma senza nessun aiuto da parte dello Stato ci mandano a morire” commenta Angelo Troiani, lo chef alla guida del celebre ‘Convivio’, al Centro Storico di Roma. Secondo il cuoco stellato “lo Stato deve aiutare le imprese a pagare i dipendenti altrimenti ci troveremo con un numero impressionante di disoccupati. Oggi – si domanda Troiani- non è meglio aiutare le aziende a pagare i dipendenti? Così non si licenzia, si fa aggiornamento e si investe su nuove regole e su nuovi mercati”.

Tra i primi a organizzare a Roma un delivery gourmet, Troiani sostiene che “le aziende devono essere pronte a rispondere a nuove esigenze. Noi per collegarci subito alla realtà attuale, dopo otto giorni dalla chiusura siamo usciti sul mercato con un

menù a domicilio di 15/20 piatti a disposizione ogni giorno”. L’approdo a questo nuovo mercato non è stato affatto banale, ha

richiesto una fase di sperimentazione in cucina, lo sviluppo del

packaging, la stipula di accordi con società di consegna.

“Ti portiamo un prodotto- spiega lo chef- che grazie a tecniche di preparazione e conservazione può essere ‘rigenerato’

(come le seppie e piselli in vasocottura che vanno in forno a 100

gradi centigradi per otto minuti) o cotto (come le lasagne che devono essere messe in forno per 15 minuti a 200 gradi).

Questa

formula- aggiunge Troiani- richiede regole di consegna diverse,

cioè non si prepara un cibo per consegnarlo caldo il prima possibile, ma si consegna freddo dando alla possibilità a chi lo

acquista di consumarlo quando vuole, entro la scadenza”.

(Del resto la consegna a domicilio anche dalla ristorazione di livello, secondo lo chef, è un’eredità che questa

crisi lascerà nella nostra cultura. Ma non risolve i problemi

che  
il settore si prepara ad affrontare. “Senza aiuti molte  
aziende  
non sopravviveranno- considera Troiani tornando a parlare  
delle  
riaperture- soprattutto quelle che hanno cominciato da poco e  
fatto investimenti che devono ancora pagare. Ma come andranno  
le  
cose con le nuove regole è difficile prevederlo, ogni  
previsione  
è azzardata. Immagino che a soffrire sarà chi magari aveva 80  
coperti e ne potrà mettere 15. Questi probabilmente dovranno  
alzare i prezzi. Mentre per i ristoranti come il Convivio il  
sacrificio dal punto di vista dello spazio non è un dramma  
così  
grande. Il problema per noi è piuttosto il turismo fermo, dal  
momento che attiriamo una clientela internazionale. Comunque-  
conclude- aspettiamo e vediamo quali saranno le regole di  
ingaggio”.

---

## **Coronavirus, fine del lockdown, inizia la fase 2 a Villa Rosa**

VITERBO – Terminata la cosiddetta Fase 1 della completa  
chiusura delle strutture sanitarie- residenziali nazionali e  
quindi anche della Casa di Cura viterbese, è ora finalmente  
possibile la graduale riapertura delle attività ambulatoriali  
e cliniche.

E' con grande soddisfazione che Villa Rosa sta tornando alla  
normalità dopo la chiusura attuata per combattere la Sars-  
Cov-2: grazie all'immediata e scrupolosa adesione alle norme

sanitarie anti-Covid-19 da parte dell'intera Comunità ospedaliera (operatori sanitari, ospiti, Suore Ospedaliere) è stato raggiunto il non facile obiettivo della completa negatività di tutti i tamponi naso- e oro-faringei eseguiti dalla ASL di Viterbo come screening preventivo.

Negli ultimi due mesi e mezzo si è sentita forte l'esigenza di essere tutti uniti, benché distanziati e adeguatamente schermati, per combattere non solo il virus, ma anche la frustrazione di non poter avere una minima vita sociale, di non poter incontrare i familiari in visita (per alcune persone l'unico momento di contatto con il mondo esterno), allo scopo di garantirsi reciprocamente il bene primario della Salute.

Le Suore Ospedaliere e la Direzione Sanitaria con il "Comitato di crisi interno" hanno sorvegliato con prontezza, costanza e rigore su tutte le possibili fonti di contagio, superando non poche difficoltà per non far mancare nulla e non frenare le attività a favore degli ospiti residenti.



Tutto il personale dei diversi Moduli si è impegnato al massimo delle specifiche professionalità al fine di minimizzare i potenziali disagi e lo stress della Fase 1 rendendo possibile il contatto degli ospiti con i propri familiari attraverso video chiamate e chiamate telefoniche al fine di rassicurare la famiglie. E' stato attivato e messo a disposizione un c/c Bancario a supporto delle famiglie e degli amministratori di sostegno per le

necessità quotidiane degli ospiti, evitando lo spostamento non raccomandato in questa fase di emergenza.

Ma il riconoscimento più importante, a fronte di comportamenti non dovuti e non scontati, va pubblicamente fatto giungere a ciascuno dei 150 ospiti della Casa di Cura Villa Rosa che, con

un sorprendente senso di responsabilità e una gran bella tenacia, hanno risposto al lockdown con comprensione e tolleranza davvero esemplari.

Si affronta ora la Fase 2. Con gradualità riprendono le attività del Poliambulatorio e del Laboratorio Analisi (dove è possibile effettuare anche i test sierologici, assicurando continuo aggiornamento delle procedure di prevenzione e vigilanza atte a garantire una corretta e sicura erogazione delle prestazioni, affinché si riattivi in tutta sicurezza l'osmosi tra la Casa di Cura e la città di Viterbo. Il senso di appartenenza alla nostra Città, infatti, uscirà rafforzato da questa ulteriore battaglia condivisa, a dimostrazione che solo tutti insieme si possono perseguire gli obiettivi comuni della prevenzione, della cura e della promozione della Salute.

---

## **Fratelli d'Italia, Grancini: “La Tuscia ha bisogno di una visione attorno a cui tornare a crescere”**



VITERBO – Riceviamo da Gianluca Grancini (consigliere comunale Fratelli d'Italia) e pubblichiamo: “Nei giorni scorsi, più di

qualcuno ha polemizzato con l'iniziativa lanciata dall'assessore alla Cultura e al Turismo del Comune di Viterbo Marco De Carolis che chiedeva, attraverso una lettera sottoscritta da molti amministratori del territorio, l'istituzione di un tavolo di lavoro congiunto con la Regione Lazio per discutere insieme di come affrontare, e attraverso quali misure, la fase 2 dell'emergenza Covid-19.

Leggo con piacere che le stessa proposta, contro cui si sono alzate voci preoccupate che potesse disturbare i piani alti della Regione e del Governo del paese, è oggi fatta propria dal Presidente della Provincia Nocchi che, buon ultimo, ne disconosce la paternità e la propone all'ordine del giorno di un prossimo incontro alla presenza del vice presidente della Regione Leodori e del consigliere regionale Panunzi.

Noi, che non siamo gelosi delle nostre idee, salutiamo con piacere l'attivazione di questo percorso di confronto e porteremo in quella sede le proposte che non abbiamo mancato di presentare a tutti i livelli istituzionali e che riguardano gli asset strategici per il nostro territorio: dalle infrastrutture a risorse certe per far ripartire il comparto turistico e della cultura.

La Tuscia ha bisogno di una visione attorno a cui tornare a crescere.

Ha bisogno di più politica, di maggiore discussione, anche di maggiori divisioni se utili a stimolare il dibattito delle idee.

Peccato per chi in questi giorni avrebbe fatto meglio a prender fiato e a contare fino a dieci prima di negare l'utilità di uno spazio di confronto franco e costruttivo, convinti che la democrazia sia tutt'altro dal dire sempre di sì".



---

# **Apertura anticipata per bar, ristoranti e parrucchieri, Confesercenti: “Manca chiarezza sulle regole”**

VITERBO – “Accogliamo con favore la decisione di permettere alle Regioni di anticipare al 18 maggio la riapertura di bar, ristoranti e parrucchieri. Seguire un percorso condiviso tra Governo e Regioni è una strategia di buon senso, che permette di ripartire dove è più sicuro farlo, rimettendo in moto le attività e dando una chance in più di recupero all’economia del territorio”. E’ quanto afferma in un comunicato la Confesercenti.

“Sarà però praticamente impossibile far ripartire le vendite senza regole comprensibili e sostenibili sulla sicurezza: se non si farà chiarezza, fino a un’impresa su quattro potrebbe essere costretta a non ripartire, per non trovarsi a lavorare con restrizioni tali da rendere anti-economico il proseguimento dell’attività, e anche per il timore di incorrere in sanzioni o peggio. Un timore figlio dell’incertezza. A livello locale e regionale infatti si continua a dibattere e a produrre ordinanze e protocolli di sicurezza che rischiano di costare tantissimo alle imprese senza dare ai lavoratori maggiori garanzie rispetto a quanto già stabilito dall’accordo tra le parti sociali ed i sindacati. Il risultato è un caos di voci discordanti su

modalità di sicurezza, necessità di ditte specializzate che rilascino certificazioni, distanziamenti impossibili e altrettanto impossibili sanificazioni continue dei prodotti. Provvedimenti e proposte a volte contrastanti tra loro e che spesso, se applicati nel modo in cui vengono immaginati, vorrebbero dire il blocco totale dell'attività economica. Bisogna invece spazzare via l'incertezza con disposizioni chiare, sostenibili e valide per tutto il territorio nazionale su sanificazione e gestione della clientela".

---

## **Manodopera nei campi, Fratelli d'Italia Viterbo: "Si reintroducano i voucher"**



VITERBO – Riceviamo da Jean-Pierre Scarpelli (Dipartimento Sicurezza, Legalità, Immigrazione), Pietro Narduzzi (Responsabile Dipartimento Agricoltura Fdi Viterbo) e pubblichiamo: "Non siamo ancora fuori dall'emergenza sanitaria e la "Fase 2" è avvolta dall'incertezza. Alla crisi sanitaria si

aggiunge una crisi economica senza precedenti, il "lockdown" ha lasciato migliaia di imprese e di cittadini privi di liquidità. Il Governo ha dato finora risposte insufficienti,

riuscendo a scontentare tutte le categorie di lavoratori e in questa situazione la Ministra dell'Agricoltura Bellanova, chiede la regolarizzazione di centinaia di migliaia di immigrati irregolari.

La maxi-sanatoria sarebbe giustificata dalla necessità di contrastare la carenza di manodopera nei campi, dove mancherebbero almeno 250.000/300.000 braccianti.

L'emergenza da CoVID-19 ha bloccato l'arrivo dei lavoratori stagionali provenienti soprattutto dall'Europa dell'Est, mettendo in crisi il settore agricolo. A costoro, nella sanatoria, si affiancherebbero colf e badanti.

Il nostro Partito è fortemente contrario a qualsiasi sanatoria per immigrati irregolari.

Il Governo piuttosto decida di impiegare nei campi coloro che percepiscono il reddito di cittadinanza e risultano idonei per questo tipo di impiego.

Si reintroducano i "Voucher", che hanno lo scopo di sopperire alla carenza di risorse umane, soprattutto per il periodo delle imminenti raccolte.

Si rivedano i decreti-flussi per l'ingresso di lavoratori extracomunitari regolari.

Altrove in Europa, per la carenza della manodopera nell'agricoltura sono state adottate altre soluzioni: riconversione di coloro che hanno perso il lavoro in altri settori, impiego dei percettori di cassa integrazione, apertura di "Corridoi Verdi" per il transito dei lavoratori agricoli da un paese europeo all'altro, grazie agli accordi con i Paesi dell'Est Europa.

La regolarizzazione di centinaia di migliaia di immigrati clandestini è assolutamente inaccettabile per diverse ragioni: è un invito ai trafficanti di esseri umani ad intensificare la loro attività, accrescerà ulteriormente il numero di irregolari sul nostro territorio.

Non è questa la risposta alla carenza di manodopera, non è questa la risposta all'immigrazione irregolare, non è questa la risposta alla domanda di legalità e sicurezza!

Gli indicatori economici sono tutti negativi, dopo la pandemia

occorrerà ricostruire non solo il tessuto economico ma soprattutto quello sociale: ci saranno milioni di italiani disoccupati e privi di sostentamento e quale soluzione pensa di adottare il Governo?

Si affretta a regalare permessi di soggiorno a chi è arrivato illegalmente nel nostro Paese, per il resto si vedrà...gli Italiani ancora aspettano la pubblicazione del "Decreto Aprile" che avrebbe dovuto stanziare ingenti risorse per aiutarli a fronteggiare la crisi...intanto siamo a Maggio..."

---

## **Fase 2, Lombardi (M5S): "Seguiamo da vicino il caso mascherine"**

ROMA – "Stiamo seguendo con attenzione la vicenda degli acquisti delle mascherine e di altri Dispositivi di Protezione Individuale da parte della Regione Lazio. Abbiamo già sollevato la questione attraverso interrogazioni e la nostra attività di sindacato ispettivo, chiedendo spiegazioni allo stesso vicepresidente del Consiglio regionale, Leodori, in occasione della sua audizione nelle Commissioni. Per noi a parlare sono gli atti politici presentati e l'attività svolta nelle sedi competenti, non davanti alle telecamere o all'interno delle inchieste giornalistiche". Così Roberta Lombardi, capogruppo M5S in Consiglio regionale del Lazio. "Ci rendiamo conto che durante il periodo più intenso e concitato dell'emergenza possono essere stati fatti errori dalla Regione. Il tempo e la magistratura ci diranno se la Regione Lazio è stata troppo ingenua, e quindi sia stata truffata da abili approfittatori senza scrupoli che hanno sfruttato il momento, come abbiamo già visto nelle emergenze vissute da

altre Regioni italiane, o se invece qualcuno all'interno della Regione Lazio sia stato complice della sparizione di questi soldi e abbia fatto da sponda all'affarista di turno". "Infine vorrei invitare i colleghi della Lega, che a tutti i livelli si mostrano sempre così zelanti nel guardare la pagliuzza nell'occhio dell'altro, che i cittadini italiani stanno ancora aspettando le scuse per i 49 milioni di euro di rimborsi elettorali sottratti alla casse dello Stato e che, se tutto va bene, rientreranno nei prossimi 80 anni".

---

## **Ripartenza in sicurezza, Arena, De Carolis, i sindaci e gli amministratori della Tuscia scrivono al presidente Zingaretti: "Necessario tavolo di confronto"**

VITERBO – Il sindaco **Giovanni Maria Arena** e l'assessore **Marco De Carolis**, rappresentanti istituzionali del comune capoluogo della provincia di Viterbo, insieme a numerosi sindaci e amministratori dei comuni della Tuscia, scrivono al presidente della Regione Lazio Nicola Zingaretti per chiedere l'istituzione di un tavolo di ascolto e confronto. Un confronto aperto, sulle idee e sulle prospettive nell'ambito di questa importante e delicata fase. Un tavolo per progettare una ripartenza in sicurezza. Sia dal punto di vista culturale e turistico.

"Quelli che stiamo vivendo sono tempi difficili e imprevisi –

si legge nella nota inviata al governatore Zingaretti -. Tutti guardiamo al futuro con apprensione, preoccupati per la salute delle nostre comunità. Ma tutti guardiamo al futuro anche con grande fiducia: nella scienza, nel senso di responsabilità che gli italiani hanno dimostrato sinora di fronte a misure in un momento così importante, nella capacità e nell'inventiva del nostro Paese, che ha sempre saputo risollevarsi dopo i periodi difficili che ha attraversato. Ma non basta. Ai sacrifici che abbiamo chiesto, deve corrispondere una straordinaria capacità di vicinanza alle nostre comunità, che possiamo realizzare solo con una visione comune dei mesi e degli anni a venire. Una visione comune che deve passare dal confronto, dalla composizione di idee diverse, dalla concertazione di una progettazione di breve e medio termine che abbia come obiettivo ripartire in sicurezza, ma ripartire con forza. Quello che ci sta accadendo necessita di misure eccezionali - prosegue la nota -.

Siamo un territorio con una fortissima vocazione turistica. Con una produzione industriale di eccellenza. Con un patrimonio ambientale e culturale di grande bellezza. Con tradizioni e luoghi riconosciuti e in via di riconoscimento da parte dell'Unesco, come patrimonio dell'umanità.

Abbiamo, però, anche piccoli borghi che soffrono da anni di un progressivo spopolamento. Abbiamo infrastrutture carenti. Abbiamo servizi per larga parte inadeguati. Nessuno vuole sottrarsi alle proprie responsabilità. Nessuno vuole addossare colpe. È un gioco che non ci interessa.

Le scriviamo perché consapevoli che possiamo uscire da questa incredibile situazione solo insieme. Unendo le forze, mettendo al lavoro quella intelligenza collettiva che il digitale ci ha insegnato a conoscere.

Tutti i Comuni della Tuscia, con la loro storia, con il lavoro fatto in questi anni meritano la Sua attenzione. Meritano l'attenzione dell'Amministrazione Regionale. Meritano regole nuove e nuove opportunità". La nota si conclude con la richiesta di un confronto, aperto, sulle idee e sulle prospettive.

A sottoscrivere la richiesta, oltre al sindaco di Viterbo Giovanni Maria Arena e all'assessore Marco De Carolis,

Il Sindaco del Comune di Bagnoregio Luca Profili

Il Sindaco e l'assessore del Comune di Bolsena Paolo

Dottarelli e Andrea Di Sorte  
Il Sindaco del Comune di Tarquinia Sandro Giulivi  
L'assessore del comune di Sutri Claudia Mercuri  
L'assessore del comune di Orte Diego Bachiocchi  
Il Sindaco del Comune di Bassano in Teverina Alessandro Romoli  
Il Sindaco del Comune di Soriano Fabio Menicacci  
Il Sindaco del Comune di Vasanello Antonio Porri  
Il Sindaco e l'assessore del Comune di Tuscania Fabio Bartolacci e Stefania Nicolosi  
Il Sindaco e il vice sindaco del Comune di Civita Castellana Franco Caprioli e Alberto Cataldi Il Sindaco del Comune di San Lorenzo Massimo Bambini  
Il Sindaco del Comune di Castel Sant'Elia Vincenzo Girolami  
Il Sindaco del Comune di Montefiascone Massimo Paolini  
Il Sindaco del Comune di Farnese Giuseppe Ciucci  
L'assessore del Comune di Vitorchiano Giampaolo Arieti  
II consigliere comunale di Nepi Paolo Paoletti  
Il Sindaco del Comune di Capodimonte Antonio De Rossi  
Il Sindaco del Comune di Bomarzo Ivo Cialdea  
L'assessore del Comune di Corchiano Nello Campana  
Il Sindaco del Comune di Fabrica di Roma Marco Scarnati  
Il Sindaco del Comune di Grotte di Castro Piero Camilli  
Il Sindaco del Comune di Latera Francesco Di Biagio  
Il Sindaco del Comune di Monteromano Maurizio Testa  
Il Sindaco del Comune di Monterosi Sandro Giglietti  
Il Sindaco del Comune di Tessennano Ermanno Nicolai  
Il Sindaco del Comune di Valentano Stefano Bigiotti

---

## **“Fase 2, me ne frego”**

di MARCO ZAPPA –

VITERBO – Non è un motto nato in epoca fascista, come molti erroneamente credono, in realtà fu scritto da un soldato ferito nella grande guerra sulla propria medicazione, ma pur

sempre efficace.

Si, me ne frego perché, dopo averci tenuto in libertà vigilata per un mese, questo governo di superficialisti continua a dare segni di improvvisazione e chiarezza pari a zero, a fronte del lauto stipendio che prende ogni suo esponente.

Dopo il confusionario discorso alla nazione di Conte che annunciava la famosa fase 2 e che solo lui ha compreso, è nata la polemica sulla parola congiunti, mai così infelice e destinata a passare alla storia perché si lascia alla gestione delle forze dell'ordine una forte discrezionalità nel decidere il grado di rapporto fra le persone.

E cosa dire dell'ennesima autocertificazione, certamente da Guinness dei primati per quante volte è cambiata in un mese?

Poi si è parlato di liberi tutti, anzi no, ci hanno detto che cambierà poco rispetto a prima e così le famose seconde case sono tornate ad essere un tabù, prima si poi no, poi forse.

Successivamente la carognata con il Vaticano denunciata dalla Cei: "le messe ancora si celebrano a porte chiuse, troppo pericoloso aprirle ai fedeli", decisione subito ridimensionata quando la Chiesa, colpevole di aver sempre appoggiato questa banda di confusionari pur di non far governare quei fascisti, nazisti, xenofobi, omofobi, senza Dio, puttanieri e chi più ne ha più ne metta, dei sovranisti ha battuto i pugni sul tavolo.

"Ma come? Vi abbiamo sempre sostenuto, per primo il Papa che davanti ai morti a caterva e a gente senza più il lavoro ancora pontificava riguardo al problema dei migranti e voi ci fregate così? E allora scordatevi il nostro benessere alle prossime elezioni" (che chissà quando saranno a Dio piacendo).

Detto fatto, Conte ha fatto subito retromarcia garantendo una rapida soluzione.

Sembra assurdo, ma dobbiamo stare incollati al telefono al computer o alla tv perché quello che vale ora fra cinque minuti non vale più, fra smentite e contro smentite e ancora smentite delle contro smentite: qui non si capisce un'acca.

E' il caso di Zingaretti.

Già colpevole per aver dato l'ennesimo smacco a Viterbo, ignorando lo snodo molto più importante di Orte rispetto a



quello anonimo di Frosinone circa l'alta velocità, decide improvvisamente, in modo arbitrario, che nella regione Lazio, che per nostra sciagura è gestita da lui, la ripresa di una semplice attività sportiva sarà ulteriormente posticipata.

Insomma, Viterbo come sempre viene equiparata a una metropoli caotica come Roma.

Roba da fiction di Cinecittà, altro che Montalbano.

Ma costui conosce la nostra zona o ci viene solo a elemosinare voti quando ne ha bisogno?

E chi ci rappresenta in Regione, gente del suo partito, è cosciente che è mantenuta da noi per rappresentarci?

E allora domani (oggi per chi legge), dopo un mese di aspettativa era mia intenzione andarmene un po' in bici, niente di che s'intende, una pedalata nel bosco ma ora?

Si può o non si può fare?

Dovremmo aspettare i comodi o le fantasie di qualche politico che, in base al suo umore, cambia le carte in tavola o fare come quel soldato che inventò il motto me ne frego?

Dobbiamo continuare a dare credito a questa politica improvvisata?

Secondo me no, la misura è colma, il bonus è finito, anche perché costoro, se uno dei tanti scienziati la spara grossa su un nuovo rischio contagio ci rinchiudono ancora in casa senza distinzione fra città e regioni.

Guardate la serietà degli altri, il Primo Ministro britannico che con anglosassone ironia irrideva il pericolo del Covid rendendosi ridicolo un mese fa davanti al mondo oggi correttamente fa mea culpa ammettendo di aver sottovalutato il problema.

Avete mai visto un rappresentante del governo a cominciare da Conte fare lo stesso?

---

# Viterbo, Pratogiardino e giardino della Verità restano chiusi

di Redazione –

VITERBO – Da oggi inizia la Fase 2, tuttavia diverse limitazioni restano. A Viterbo aperte le aree verdi, ma restano chiusi Pratogiardino e il giardino della Verità. La decisione del sindaco **Giovanni Maria Arena** è volta ad impedire che si creino assembramenti e situazioni di difficoltoso controllo.

Serrate anche le piscine Carletti e il Bullicame. *“Penso che resteranno così fino alla fine del mese, fino a quando rimarranno i divieti di balneazione da parte del governo” – specifica il sindaco.*

---

**A Roma, per la Fase2, prorogata la sospensione delle ZTL e parcheggi gratis su strisce blu, Legambiente: “Tutto sbagliato”**



ROMA – Riceviamo da Legambiente e pubblichiamo: “Per la Fase2 il Comune di Roma ha prorogato la sospensione della ZTL e la possibilità di parcheggio gratuito sulle Strisce Blu almeno fino a fine maggio e si continua a pensare a tutto il 2020. Nel frattempo altre ipotesi al vaglio sono la sospensione degli oneri di urbanizzazione per gli interventi in edilizia e, verso l'estate, l'affidamento delle spiagge libere ai balneari o la loro chiusura.

Legambiente, che aveva già chiesto di fermare le possibili proroghe, poi invece arrivate, interviene duramente “Tutto sbagliato, sono scelte allucinanti e dannose per l'ambiente – dichiara Roberto Scacchi presidente di Legambiente Lazio – che mostrano l'incapacità di costruire una città migliore. Senza ZTL e con i parcheggi gratuiti si apre al traffico di auto ovunque e poco importa se a chiacchiere si punta su bici e pedoni, la realtà è tutta un'altra a quanto pare. Sospendendo gli oneri di urbanizzazione per l'edilizia poi, si permettono costruzioni, nuova cemento e consumo di suolo, senza le opere pubbliche necessarie a rendere il tessuto urbano più vivibile. Pensare poi di affidare le spiagge libere di Ostia ai balneari o chiuderle proprio, significa irrobustire quel Lungomuro, che i balneari hanno costruito, e contro il quale noi combattiamo da decenni”.

Le ricette per porre le basi di città migliori verso la fase

post Covid ci sarebbero, come ripetono da settimane da Legambiente “Per mantenere distanziamento su Bus e Metro, oltre a dire che ci sarà un limite all’accesso bisogna ripartire con la cura del ferro e potenziare enormemente le flotte, ma a Roma non è arrivato neanche un mezzo in più. Per favorire bici, pedoni e micromobilità si dovrebbero realizzare percorsi idonei e liberare le strade dalle auto, utilizzare al meglio le aree protette e i parchi romani ma succede l’esatto contrario – conclude Scacchi -, e da domani auto ovunque e neanche un metro di preferenziali o ciclabili in più. Per rilanciare economia, spazi socio-culturali, negozi, si dovrebbe costruire una Capitale più moderna e verde, invece rischiamo di ritrovarla con nuovo cemento e senza opere pubbliche necessarie a vivibilità e con un Lungomuro ancor più resistente”.

---

## **Fase 2: di nuovo liberi**



di RAFFAELLO FEDERIGHI-

Ci sia consentito, solo per realtà storica, rammentare che

quanto sostenevamo ai primi di marzo, ora è condiviso da personaggi molto più importanti di noi, che forse hanno espresso il loro pensiero in maniera non tempestiva.

Giova precisare che esprimevamo dubbi sulla pandemia di coronavirus, giudicando come informazioni di regime i dati sulla sua letalità che venivano diffusi. Abbiamo aspramente criticato la susseguenza dei decreti del Presidente del Consiglio con i quali si sospendevano libertà fondamentali. Abbiamo messo in guardia sugli effetti pericolosi che la strategia di contenimento avrebbe provocato sul sistema economico. È tutto contenuto negli articoli a nostra firma che sono stati pubblicati (Coronavirus: io resto a casa, ma..., Coronavirus: non sta andando tutto bene; Coronavirus: domande a cui non rispondono).

A distanza di circa tre mesi, la realtà comincia a trapelare. l'Istat ha pubblicato le statistiche trimestrali sui decessi: confrontando il periodo gennaio-marzo 2019, con quello di gennaio-marzo 2020, i morti in Italia sono stati circa ventimila in meno. Nonostante la colpevole confusione tra persone morte con coronavirus, ma affette da altre gravi patologie pregresse e quelle realmente decedute per coronavirus, l'Istituto Superiore di Sanità ci conferma che il suo tasso di mortalità è inferiore al 2% e che le precedenti epidemie influenzali annuali hanno provocato un numero di decessi inferiore. In realtà il Governo ha messo in atto la strategia di contenimento soltanto perché i posti in rianimazione erano molto pochi (meno di diecimila) e poiché il coronavirus è un'epidemia influenzale molto trasmissibile, per la quale non c'è vaccino e la popolazione italiana è molto anziana, ciò che spaventava era la saturazione dei posti in rianimazione, come drammaticamente è avvenuto, obbligando a ricorrere al triage (scelta su chi curare e chi lasciare morire) già ai primi di marzo. Ma il numero insufficiente di posti in rianimazione è una grave carenza di politica sanitaria, non certamente una sfortuna.

Sul ricorso ai DPCM per sospendere libertà fondamentali come il diritto a muoversi liberamente sul territorio nazionale, il diritto al lavoro, il diritto a curarsi liberamente, il diritto a riunirsi ed esprimere il proprio dissenso, evocando oltretutto la sciocchezza di una guerra in atto, dopo di noi si sono espressi eminenti costituzionalisti ed esperti di diritto, tra i quali Sabino Cassese, già Presidente della Corte Costituzionale. Essi hanno stigmatizzato come i decreti del Presidente Conte siano semplici atti amministrativi, che non possono né sospendere né modificare norme della Costituzione o articoli di Legge. Hanno chiarito che il contrasto ad una epidemia è cosa ben diversa dalla deliberazione dello stato di guerra, compiutamente regolamentato dall'art. 78 Cost., mettendo infine giustamente in dubbio l'effettiva conclusione di studi giuridici da parte di sedicenti esperti della Presidenza del Consiglio.

Sempre noi, abbiamo subito sostenuto che lo slogan "prima la salute poi l'economia" fosse una solenne castroneria, poiché senza un'economia sana il sistema sanitario nazionale collassa, provocando un numero di morti ben superiore a quello di qualsiasi epidemia. Similmente, è una follia pensare di fermare il sistema economico e poi riavviarlo, perché esso è circolare e interconnesso. I recenti dati macroeconomici sono di drammatica gravità. Il PIL che a gennaio 2020 era +0,1%, ora è previsionalmente precipitato a -15%, Ficht ci ha declassato a BBB-, livello oltre il quale non potremo più vendere i nostri titoli di stato sul mercato primario e a oggi si stima che circa un quarto delle imprese (il vituperato popolo delle partite IVA) potrebbe fallire.

Questi sono i dati, oggettivi, asettici, pubblici, non suscettibili di alcuna seria confutazione. Siamo stati accusati di fare esami patologici a posteriori senza proporre cure. E' una critica non seria, perché compito dell'informazione è valutare ciò che viene posto in essere, esprimendo, se necessario, dubbi e critiche costruttive; solo

chi ha responsabilità istituzionali possiede le informazioni riservate con le quali prendere decisioni strategiche. Quelle che si stanno accingendo a prendere ulteriormente potrebbero compromettere il futuro stesso della nazione, facendoci passare da un problema sanitario affrontato molto male ad un'emergenza economica con conseguente dissesto sociale.

Il Governo non concede libertà, si limita a riconoscerle e a tutelarle, non manipola dati per nascondere le proprie manchevolezze, dice la verità al suo datore di lavoro, ovvero il popolo sovrano, non decide chi muore economicamente prima, seguito inevitabilmente a ruota da tutti gli altri, salvo pochi privilegiati, promuove il benessere e tutela il lavoro, così come prevedono gli artt. 1 e 4 della Costituzione. Piaccia o meno, ci sono valori assoluti come la libertà e il diritto al lavoro che, oltre a non essere contrattabili, non possono essere sottoposti a valori relativi come la sicurezza pubblica o quella sanitaria. Confutare questi principi di civiltà giuridica per fatti contingenti significa scardinare, forse irrimediabilmente, le fondamenta di uno stato democratico.

La fase di contenimento deve essere rapidamente superata, perché ormai è chiaro che con il coronavirus ci dovremo convivere a lungo, le aperture devono essere effettuate in sicurezza ma con coraggio, tenendo conto delle differenze sanitarie tra i vari territori. Le richieste fiscali vanno cancellate, perché chi non ha potuto lavorare non può pagare le tasse. L'economia deve essere sostenuta, limitando al massimo la burocrazia e smettendo una volta per tutte di dipingere l'imprenditore come un nemico del popolo, perché il benessere di una nazione nasce dall'impresa, dal commercio, dall'artigianato, dall'agricoltura, dal terziario, in una parola, da chi realmente lavora e produce e ha tutto il diritto di guadagnare, senza essere depredato da uno stato incompetente e incapace.

Caro Presidente Conte, così stanno le cose, smetta di pensare

a colpetti di stato (citando Porro), smetta di vedersi come Churchill (citando lei stesso), perché non ne ha la statura, sciolga le innumerevoli task force che ha creato. Molti italiani non scaricheranno la app Immuni, ideata dal suo sodale Colao, già amministratore di Vodafone, perché si rifiuteranno di farsi ulteriormente e meglio tracciare da entità malevoli e non si faranno iniettare docilmente vaccini proposti da potentati farmaceutici (di cui era al soldo il suo consulente Ricciardi, recentemente dimessosi per evidente conflitto d'interessi), soprattutto se non ci sarà un'autorità indipendente ed affidabile che dica loro cosa esattamente contengono (il Parlamento ha recentemente scoperto che vaccini polivalenti includono dna di topo, residui di feti, sostanze sconosciute, tossine e alluminio).

Lei, per gli eccezionali disegni di cui è portatore (shock economy, svolta autoritaria, sorveglianza mediante tracciamento, vaccinazione generale, diffusione indiscriminata della rete 5G), fortunatamente non ha potuto usare la leva penale (abolita dopo circa dieci giorni perché incostituzionale), né l'Esercito (perché forse non le è stato consentito). Gli enti territoriali più a contatto con i cittadini disattendono le sue disposizioni. Ora non può distribuire soldi perché non ne ha, salvo che indebiti ulteriormente l'Italia con usurai internazionali. L'ultima sua uscita, in evidente stato confusionale, è l'invito alle banche, come unilaterale atto d'amore, affinché diano soldi agli italiani, gli stessi che lei ha ristretto agli arresti domiciliari, impedendo loro di lavorare. Ci dia retta, il vero atto d'amore è prendere atto dei fallimenti accettandone le inevitabili conseguenze. Se ne faccia una ragione: vogliamo essere di nuovo liberi!