Ristoranti degli hotel aperti dopo le 18, a Genova c’è chi sgarra e chi pensa a pacchetti “bed&dinner”

di **G.M.**

29 Ottobre 2020 – 12:33



Genova. Il post su facebook, datato 28 ottobre, è scritto in inglese – d’altronde la clientela è internazionale – e **invita chi stia vagando per le strade di Genova ad entrare nel ristorante, aperto dalle 19e30 alle 22, per “godersi una serata fatta di specialità liguri”** e “respirare panorami mozzafiato sulla città”. **A lanciarlo è uno dei più prestigiosi hotel genovesi**, in zona centrale, uno di quelli noti anche per il loro ristorante di qualità. Però, quello che si pubblicizza, non è corretto. O quanto meno è incompleto.

Perché, lo ha chiarito anche una “faq” pubblicata dalla Regione Liguria, **“l’attività di ristorazione resta consentita senza limiti di orario** negli alberghi e in altre strutture ricettive” ma, si badi bene, “**limitatamente ai propri clienti**, che siano ivi alloggiati; pertanto possono svolgere servizio di ristorazione esclusivamente ai clienti dell’albergo senza limite di orario”.

Insomma, volete proprio cenare fuori? Potete farlo, ma dovete anche prenotare una stanza nello stesso hotel. Un escamotage che **in altre città** come Roma e Milano (ma anche in Friuli e Abruzzo) **è già diventato modus operandi**, almeno in alcuni alberghi con ristoranti celebri che, da qualche giorno offrono pacchetti menù + camera a cifre di poco superiori a quelle di un solo menù.

Laura Gazzolo, referente Alberghi Confindustria Genova, non disdegna l’ipotesi: “E’

sicuramente un'**idea interessante** ma per ora non ho notizia di iniziative di questo tipo sul nostro territorio almeno per quanto riguarda le grandi catene, certo può essere un modo per recuperare qualcosa su quel poco che stiamo lavorando, anche perché in questi giorni c'è davvero poco movimento, siamo aperti, come si dice, per la pratica".

La proposta di ristorazione e soggiorno, puntando più sul primo aspetto che sul secondo, in altri Paesi è una realtà da ben prima che il covid la rendesse un modo per aggirare le regole. "A Barcellona, a Londra, Parigi i grandi alberghi ma non solo lo fanno da tempo – continua Gazzolo – d'altronde molte strutture hanno ristoranti di alta qualità". Ma la referente di Confindustria, che a sua volta gestisce un noto hotel a Genova, sottolinea: "Resta il fatto che **questo genere di pacchetto rischia di essere una soluzione per poco tempo**, non sappiamo fino a quando sarà consentita la mobilità, inoltre **dobbiamo ricordare che il punto da tenere fermo è la limitazione dei contagi**".

Vero è che negli alberghi, rispetto ai ristoranti, **la richiesta dei dati e quindi il tracciamento** sono sempre e da sempre stati attuati come prassi (mentre nei pubblici esercizi in pochi, nei mesi scorsi, chiedevano le generalità e i contatti dei presenti).

L'opzione di apertura anche serale dei ristoranti degli alberghi, per i loro ospiti – anche se situati al di fuori della struttura – resta valida anche per gli **agriturismi** e per gli alberghi diffusi. La 'faq' regionale è nata proprio come richiesta di chiarimenti da parte di questo tipo di strutture.