

Fuori dal locale, fuori dalla legge

di Andrea Bignardi

Dehors sotto scacco. L'ultimo controllo da parte di Carabinieri, Polizia Municipale e Nas, ha coinvolto nuovamente le aree esterne situate nel cuore pulsante della movida salernitana, il centro storico, sottoposto a stringenti controlli da parte dell'amministrazione comunale che hanno determinato numerosi sequestri per vari esercizi commerciali, rivelatisi "abusivi" nel corso del blitz



durato quasi 5 ore. Inutile girarci intorno: la notizia del blitz, e l'azione forzata in sé, non lasciano indifferenti i commercianti coinvolti che però, sull'argomento, hanno preferito non esprimersi. A due settimane dall'accensione delle Luci d'Artista, però, i titolari di varie categorie di esercizi iniziano a farsi una prima idea sull'avvio della stagione turistica natalizia: conversando con i ristoratori, le impressioni sulle prime battute dell'evento sembrano abbastanza positive, sebbene non manchino osservazioni critiche da parte di alcuni rappresentanti della categoria. Nella centralissima piazza Flavio Gioia ("la rotonda" per i salernitani doc) campeggia l'installazione clou dell'evento: il tempio di Poseidone, sotto la quale sorgono numerosi locali notturni e ristoranti. Michele De Filippo, patron e chef del "Casamare", è approdato da poco nella nuova location dopo un'esperienza estiva al Porto, e commenta soddisfatto: «Le Luci d'Artista sono sicuramente un'iniziativa importante, che assicura visibilità

ai locali e anche opportunità lavorative nel nostro settore». Spostandosi di qualche metro, c'è un altro consolidato indirizzo nel panorama della ristorazione salernitana, il "Cotto e Crudo": anche qui il signor Alfonso, titolare del locale, esprime una sostanziale soddisfazione per l'impatto che le Luci hanno sul volume d'affari del locale: «La città senza Luci sarebbe sostanzialmente spenta». Addentrandosi nel centro storico, spingendosi verso via dei Mercanti, si incontra il "Pazza Marea", di Alfredo Favero e Ferdinando Cuomo, anche chef dell'apprezzata trattoria di mare nata sulla scia della "Botte Pazza". «Il vero problema della città – commenta Ferdinando – è rappresentato dai parcheggi: scarseggiando i posti auto diventa difficile fruire delle piacevoli installazioni che illuminano il centro storico». Di "evento importante per la città e per il commercio" parla anche Tommaso Pignata de "In Rada": «Aspettiamo l'albero di Natale che porterà con sé ancor più visitatori», afferma. Poco distante, in via Dogana Regia, c'è la trattoria "Il Gozzo cantina e cucina" di Bruno Aversa: lo chef-patron del locale sembra abbastanza entusiasta, la sua prima impressione sulla manifestazione sembra molto positiva: «Le luci ci consentono di lavorare anche nel periodo infrasettimanale in periodi nei quali fino a dieci anni fa riuscire a riempire anche solo qualche coperto era un vero miraggio». Anche lo chef e socio di "Hydra sud e sapori", Daniele Greco, si mostra favorevole all'accensione delle Luci, tuttavia precisa: «Il nostro locale si rivolge ad una nicchia abbastanza circoscritta, ad una fascia di consumatori un po' più attenta, ragion per cui l'impatto positivo dell'evento, seppur presente, è comunque minore».

Più critico, sebbene in termini costruttivi, è Pino Adinolfi, patron de "Botteghelle 65", bistrot situato nell'omonima via situata a pochi passi dal Duomo: «Le Luci d'artista sono senz'altro un evento importante, tuttavia occorrerebbe un cambiamento radicale della cultura turistica in città. La presenza di visitatori di fascia medio-bassa non è esclusivamente responsabilità della politica, ma anche degli

operatori del settore turistico: praticare offerte a prezzi stracciati e introdurre menu turistici sicuramente non giova. Occorrerebbe dare maggior spazio alla cultura, che altrimenti rischia di essere ancor più ristretta ad una nicchia di intellettuali estemporanea, e sganciarsi da logiche provinciali: altrimenti il turista che porta valore aggiunto



sceghierà altri lidi».