

Far ripartire cerimonie ed eventi, le proposte CNA alla sottosegretaria Ascani

Alla fine del mese di febbraio [CNA ha scritto al Comitato tecnico scientifico](#) per consentire l'apertura delle attività di ristorazione nelle ore serali limitatamente alle zone gialle. Nella stessa occasione è stato proposto **l'avvio di un confronto per definire un formato organizzativo per riti e manifestazioni** che tradizionalmente prevedono lo svolgimento di **banchetti, buffet e servizi di catering**, vietati sull'intero territorio.

A seguire, lo scorso 31 marzo, insieme a Confartigianato e Casartigiani, CNA si è nuovamente rivolta al Cts con un **documento unitario** contenente una proposta anche per la parte **cerimonie**.

Far ripartire il settore, non citato nel [Decreto Riaperture](#), è stata la priorità portata sul tavolo durante **l'incontro al Ministero dello Sviluppo Economico con la sottosegretaria Anna Ascani** e l'On. Martina Nardi, presidente commissione Attività Produttive della Camera.

Sulla scorta del documento unitario presentato e del decreto 52/2021 in materia di riaperture, Gabriele Rotini, responsabile CNA Agroalimentare, e Andrea Borghini, imprenditore del settore eventi e cerimonie, hanno sottolineato che si potrebbe prevedere **un'aggiunta all'art.4 del decreto**, salvo che la situazione epidemiologica non consenta una riapertura anticipata.

La proposta prevede che ***“dal 1° giugno 2021 in zona gialla vengano consentite le feste conseguenti alle cerimonie civili e religiose nei luoghi al chiuso e all'aperto sottostando ai protocolli previsti per il settore e per i quali è***

responsabile l'impresa che organizza e gestisce l'evento".

Approvate le Linee Guida per far ripartire le cerimonie

Nel frattempo, la **Conferenza delle Regioni**, nella seduta straordinaria del **28 aprile**, ha approvato l'aggiornamento delle **linee guida** delle Regioni per le **attività che possono riaprire**. Le indicazioni saranno sottoposte al vaglio del Governo.

Di seguito evidenziamo alcuni passaggi. Come associazione, abbiamo predisposto una serie di emendamenti a modifica del **Decreto Riaperture** che verranno presentati non appena si avvierà il dibattito parlamentare.

Linee Guida – Ristorazione e cerimonie

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).

- In tutti gli esercizi: disporre i tavoli in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti di tavoli diversi negli ambienti al chiuso (*estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio*) e di almeno 1 metro di separazione negli ambienti all'aperto (giardini, terrazze, plateatici, dehors), ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale.

- **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 (*estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio*).
- **Per la consumazione al banco** assicurare il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti (*estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio*), ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale

Linee Guida – Cerimonie

- Disporre i tavoli in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti di tavoli diversi negli ambienti al chiuso (*estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio*)

Scenario di rischio: la previsione va incontro alle nostre richieste che una volta aperti non bisogna richiudere e quindi prevedere un maggior distanziamento (da 1 metro a 2) nel caso di passaggio da zona gialla ad arancione significa non far chiudere le attività di ristorazione.

In allegato, il testo definitivo delle Linee guida:

[Linee Guida riapertura_28.04.2021Scarica](#)