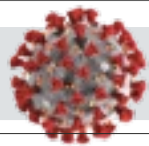


**Primo piano** | L'emergenza sanitaria



# IL TURISMO

## Segnali di speranza dalla Costiera: nuove prenotazioni



Ravello, il manager del Caruso: «Orientati ad aprire a fine giugno. Ci chiamano in molti»  
E il Santa Rosa si veste con le luci del tricolore

di **Gimmo Cuomo**

**NAPOLI** Quando a una rondine se ne aggiungono altre, allora si inizia, anche se a distanza, a vedere la luce. Da Ischia mercoledì l'annuncio dell'arrivo di qualche prenotazione da parte del titolare del Grand hotel Regina Isabella Giancarlo Carriero. Risponde ora la Costiera amalfitana.

Significativa la testimonianza che giunge da Ravello, dal direttore generale del Belmond hotel Caruso, Alfonso Pacifico. «In questo momento — afferma il manager della struttura 5 stelle lusso della galassia Arnault — siamo orientati a riaprire tra la fine di giugno e gli inizi di luglio. La situazione è cambiata nel giro di una settimana. È arrivata anche qualche

nuova prenotazione. Piccolissimi numeri. Molti nostri clienti, però, ci scrivono, manifestano la voglia di ritornare, ci chiedono addirittura di guardare in videochiamata il nostro barman che prepara un cocktail». Naturalmente sono ancora tanti i se e i ma. I manager di altre strutture luxury della Costiera restano ancora alla finestra riservandosi una decisione sulla data

della riapertura. C'è tanto ancora da capire. «Per esempio — continua Pacifico — aspettiamo di conoscere le prescrizioni che dovremo osservare per garantire l'assoluta immunità agli ospiti e al personale».

Un radioso riscontro alle parole del manager del Caruso arrivano dalla vicina Conca dei Marini. Un'altra prestigiosa struttura, il Monastero Santa

Rosa Hotel & Spa, è illuminata da giorni dal tricolore grazie a un suggestivo gioco di luci dall'alto valore simbolico: un sostegno, secondo la proprietà, a quanti stanno affrontando l'emergenza *Coronavirus* e, allo stesso tempo, un messaggio beneaugurante in vista della ripresa delle attività.

Anche nel segmento inferiore qualcosa si muove. «La data di lunedì scorso — rivela Andrea Ferraioli, proprietario dell'Hotel Margherita, 4 stelle a Praiano — ha segnato un passaggio cruciale in questa emergenza. Lo si può notare anche nella vita quotidiana. Si ha l'impressione che, pur nel doveroso rispetto delle restrizioni in vigore, la gente abbia voglia di ritrovarsi fuori dall'incubo. Il desiderio di uscire, di vacanze ritorna a farsi strada». Gli auspici

sono pure in questo caso confortati da un minimo di riscontri. «Per i mesi di agosto e fino a novembre qualcosa inizia a muoversi. Per agosto siamo ancora abbastanza pieni. Certamente non sarà una stagione da ricordare. Speriamo in una buona risposta da parte del mercato interno». Una decina di strutture alberghiere alle quali si sono aggiunte in pochissimi anni ben 230 case vacanze. Praiano a pieno regime passa da 1.800 residenti nel periodo invernale a circa 6 mila. «Eravamo pronti — conclude Ferraioli che è anche presidente del Distretto turistico della Costiera amalfitana — a un'altra stagione con crescita a due cifre. Non sarà così ma ripartiremo».

La Valle dei Mulini di Amalfi ospita l'azienda agrituristica Lemon Tour di Salvatore Aceto che dimostra ottimismo. «Per settembre e ottobre abbiamo ricevuto qualche prenotazione anche dagli Stati Uniti, ma è chiaro che nella prima fase lavoreremo soprattutto con gli italiani. Indispensabile è immaginare il prolungamento della stagione. Anche con la pioggia siamo pronti ad accogliere i clienti. Forniremo ombrelli e k-way. Ma ce la faremo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

AVVISO A PAGAMENTO



## AVVISO AGLI ASSICURATI



**Caro Cliente,**

la tutela della Tua Persona e della questo periodo, di mantenere le Noi, Agenti di assicurazione, la Tua Famiglia e la tua attività, non 12 mesi all'anno.

Perché un Agente Sindacato Nazionale garanzia di sicurezza per Vogliamo dimostrarti proprio ora, in questa fase dominata da tante incertezze, che l'Agente professionista è una certezza su cui contare. Le nostre Agenzie sono aperte, tutte, per garantire ai Clienti assistenza, servizio e consulenza. Un punto di riferimento a cui affidarsi con fiducia.

**Gli Agenti Sna**

**CONTATTA IL TUO AGENTE**

*Cento Anni di Storia Insieme*  
1919 - 2019

Tua Famiglia Ti suggeriscono, in distanze.

invece, Ti siamo vicini e tuteliamo Te, solo in questo periodo, ma sempre,

professionista, iscritto a SNA, Agenti, rappresenta la migliore ciò che, per Te, conta di più.

## Il commento

### Neppure il colera fermò la pizza

di **Antonio e Donatella Mattozzi**

SEGUE DALLA PRIMA

Se si esclude la sospensione delle attività durante la Seconda guerra mondiale, un così lungo periodo di chiusura delle pizzerie non era mai avvenuto. Dai documenti ritrovati presso l'Archivio di Stato, nel 1807 a Napoli erano già presenti ben 54 pizzerie, con nome, cognome e indirizzo. Nel corso dell'Ottocento il loro numero è andato sempre crescendo, fino ad un vero e proprio boom di espansione sul territorio cittadino a metà del secolo.

Lungo tutto l'Ottocento non mancarono a Napoli diverse ondate di colera, ma nonostante le varie migliaia di vittime che provocarono, le pizzerie non furono mai obbligate a chiudere. Sebbene qualche medico del tempo, come Errico de Renzi, sosteneva che la pizza non fosse un cibo sano e nel *Ventre di Napoli* Matilde Serao descriveva le fette di pizza sui banchetti dei venditori ambulanti «che si gelano al freddo, in inverno, e che si ingialliscono al sole, mangiate dalle mosche», le autorità napoletane dell'epoca avevano ben chiaro che la pizza, entrando nel forno a 450 gradi, era un cibo assolutamente sicuro. Il vibrone del colera non avrebbe potuto sopravvivere ad una temperatura così alta, così come del resto oggi non potrebbe resistere il *Coronavirus*. Anche durante la devastante epidemia del 1884, decisiva per l'avvio della trasformazione urbanistica del Risanamento, le pizzerie non chiusero. A rimanere chiuse furono invece bettole e cantine. La conferma è in un documento, ritrovato tra le carte dell'Archivio della Polizia. Si tratta di un ricorso del 1884, presentato dal nostro antenato Luigi Mattozzi, il primo dei Mattozzi ad aprire una

pizzeria nel 1852 ai Banchi Nuovi, che protestava perché il suo locale era stato considerato come "cantina" e gli era stata imposta la chiusura.

Sulla licenza rilasciata dalla Questura era scritto «pizzeria con vendita di vino» e dunque gli integerrimi funzionari di polizia avevano eseguito con eccessivo zelo l'ordinanza. Ripercorrendo la storia, un lungo e forzato periodo di chiusura delle pizzerie avvenne durante la Seconda guerra mondiale. Ma le cause non furono i divieti e le interdittive, ma l'assoluta mancanza di materie prime. Era cominciata la cosiddetta economia di guerra. In questa situazione, con il grano portato "all'ammasso" e la farina contingentata, anche ai pizzaiuoli fu imposta la vendita delle pizze esclusivamente attraverso la presentazione della tessera.

Le attività delle pizzerie si avviarono lentamente ad una ripresa solo con i primi sbarchi delle navi americane nel porto di Napoli, che trasportavano farina. Dal secondo Dopoguerra ad oggi, le pizzerie sono riuscite a superare altri momenti critici, come l'epidemia di colera del 1973, ed il terremoto del 1980. Da qui la progressiva affermazione, fino ad arrivare al boom degli anni Duemila.

Oggi, in quasi tutta Italia è possibile mangiare una pizza, mentre a Napoli no. In questo terribile periodo di emergenza Covid-19 è venuto meno per il popolo napoletano il conforto del «pronto soccorso dello stomaco», come diceva Mimì Rea. Ci auguriamo dunque che il governatore De Luca ascolti le richieste dei pizzaiuoli e consenta le consegne a domicilio. Tutti ne saranno contenti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA