

Rassegna del 16/04/2022

CONFCOMMERCIO

Messaggero Veneto Pordenone	Domani tutti chiusi ma a Pasquetta sarà facile fare la spesa	<i>Venerus Laura</i>	1
Messaggero Veneto Pordenone	Ristoranti pieni per le feste ma durante la settimana si registra un calo di clienti	<i>Venerus Laura</i>	2

Domani tutti chiusi ma a Pasquetta sarà facile fare la spesa

Al Centro Meduna sono previsti due giorni di stop
Niente shopping nei negozi del centro per le festività

Laura Venerus

Se la Pasqua sarà rispettata dalla grande distribuzione organizzata, in particolare per i supermercati e i centri commerciali del Pordenonese, per Pasquetta e le festività successive (25 aprile e primo maggio) la situazione appare più variegata, con chi decide di tenere chiuso in occasione delle giornate di festa e chi invece lavorerà.

Ha deciso per la chiusura domani, lunedì e il 25 aprile il centro commerciale Meduna: non si potrà quindi fare la spesa all'Ipercoop e neppure nei negozi della galleria. Sarà invece aperto il Granfiume di Fiume Veneto a Pasquetta e nel giorno della Liberazione (orario dalle 9.30 alle 20 per entrambi i giorni), così come il centro commerciale I Salici di Sacile con il supermercato Bennet: domani sarà giornata di chiusura, mentre a Pasquetta e il 25 aprile l'apertura è non stop dalle 9 alle 20.

Sostanzialmente aperti i supermercati della grande distribuzione. Per citare i più diffusi, il Conad di viale Grigoletti sarà chiuso domani, ma aperto lunedì e il 25 aprile, dalle 8 alle 13, per il primo maggio è

prevista la chiusura. Pam di viale Grigoletti e corso Garibaldi aperti a Pasquetta, 25 aprile e primo maggio con orario spezzato dalle 9 alle 13 e dalle 15.30 alle 19.30. Eurospar di viale Venezia sarà chiuso a Pasqua e Pasquetta, lavorerà mezza giornata (dalle 8 alle 13) il 25 aprile. Discorso diverso per l'Interspar di via Marcello, sempre in città: la chiusura di Pasqua è garantita, mentre a Pasquetta si lavorerà (dalle 8 alle 14), così come il 25 aprile (dalle 8.30 alle 20). Rimarranno chiusi i supermercati Visotto della provincia sia domani sia lunedì, mentre la Lidl aprirà a Pasquetta (chiusa a Pasqua). Aldi sarà chiuso domani e aperto a Pasquetta dalle 9 alle 20.

Lo shopping sarà sospeso nel centro storico cittadino. «A Pasqua negozi chiusi – afferma Antonella Popolizio, presidente Federmoda Ascom – così come a Pasquetta. Non so se lunedì ci sarà qualche catena che deciderà per l'apertura, ma la stragrande maggioranza sarà chiusa. Così anche il 25 aprile: non si vedranno tanti negozi aperti, come accade per ogni lunedì». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A Pasquetta saranno aperti quasi tutti i supermercati

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3018



In tanti hanno fatto il tutto esaurito nelle sale dopo due anni in cui si è dovuti ricorrere al delivery. Preoccupazione anche per la difficoltà a trovare personale e per l'incremento dei costi

Ristoranti pieni per le feste ma durante la settimana si registra un calo di clienti

LAURA VENERUS

Prima Pasqua senza l'obbligo del delivery per i ristoranti del Friuli occidentale: dopo due anni, le sale possono tornare a riempirsi con la clientela che ha deciso di trascorrere il pranzo della festività nei pubblici esercizi di Pordenone e provincia. Ma se per il giorno di Pasqua i ristoranti possono tirare un sospiro di sollievo, grazie al confortante numero di prenotazioni che rendono le sale praticamente tutte esaurite, il periodo non si conferma privo di preoccupazioni: l'instabile situazione internazionale, il caro energia, l'aumento del costo dei carburanti e delle materie prime, nonché un difficile ritorno alla normalità post-pandemica, comportano una generalizzata, minore propensione a recarsi nei pubblici esercizi, in particolare nei ristoranti. «Il periodo pre-pasquale è sempre molto soft, molto più calmo rispetto a quello che precede il Natale – spiega **Pierangelo Dal Mas** del ristorante La Primula e referente Ascom per i ristoratori –. La Pasqua pare piuttosto buona, anche a livello generale. Noi abbiamo chiuso le prenotazioni già da un po'. Il clima, però, non è sereno e questo influisce sull'umore della gente. A ciò si somma l'aumento dei prezzi: per questo si può dire che è una buona Pasqua, ma non come il periodo pre-Covid».

«Noi siamo pieni, in tutti e tre i locali: Catina, Podere dell'Angelo e anche la Gastronomia da parte di chi, e sono in tanti, ha optato per il pran-

zo da asporto – sottolinea lo chef **Carlo Nappo** –. Rimane il problema delle materie prime, i cui costi in alcuni casi sono triplicati. Noi abbiamo mantenuto i prezzi stabili, riducendo il margine di guadagno. Altra preoccupazione riguarda la difficoltà di trovare personale: camerieri, ma anche gente in cucina e pizzaioi».

Non ha ancora potuto vivere una festività senza restrizioni da Covid **Jean Albert De Poli**, titolare del ristorante The Gallery di Sacile, aperto il 5 marzo 2020. «È la mia prima vera Pasqua senza limitazioni – afferma – nei due anni d'apertura. Speriamo che in questi giorni ci siano le prenotazioni dell'ultimo minuto, ma ci sono tanti fattori che incidono sulla situazione in generale, perché le persone non sono tranquille».

Tutto esaurito anche per la trattoria Da Ivana e Secondo a Manazzons di Pinzano. «A Pasqua è tutto pieno – riferisce **Luca Brosolo** –, ma il periodo è altalenante, la spesa pro capite sta scendendo vertiginosamente. E poi abbiamo il problema del personale: è preoccupante, abbiamo dovuto ridurre il numero di coperti per poter gestire al meglio il servizio».

Bene la Pasqua, ma è durante la settimana che il lavoro flette per **Marian Enache**, che gestisce con la moglie Florina Casa Valcellina, a Montebelluna. «Abbiamo un buon riscontro per Pasqua e anche a Pasquetta – spiega –, ma durante la settimana c'è una calma assoluta, mancano turisti, le persone patiscono il caro

prezzi. E per noi ristoratori a questo si somma la difficoltà a trovare personale: questo rende la ripartenza ancora complicata».

In città, **Gianpiero Zanolin** del Moderno traccia un bel ritratto della Pasqua, sia per quanto riguarda l'ospitalità, in qualità di referente Federalberghi, sia per la ristorazione. «In questi giorni il torneo Cornacchia ha riempito gran parte degli alberghi della zona – riferisce –. Come ristorante, a Pasqua siamo quasi al completo».

Pasqua sold out pure all'osteria Turlonia di Praturrone di Fiume Veneto. «La settimana pre-pasquale, però, è piuttosto sottotono – spiega il titolare **Federico Mariutti** –. C'è l'incertezza della guerra, i prezzi sono in aumento: anche noi abbiamo dovuto adeguare il listino. A questo si somma la difficoltà a trovare personale».

Voglia di normalità e di tornare alla vita di prima, ma con andamento altalenante, per il ristorante Belvedere di Sequans. «A Pasqua per il pranzo ho ricevuto molti consensi – afferma la titolare **Silva Delle Case** –. La sala è piena, la gente vuole uscire e tornare a vivere in serenità». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA





SILVA DELLE CASE
ALBERGO-RISTORANTE
BELVEDERE DI SEQUALS



GIANPIERO ZANOLIN
HOTEL-RISTORANTE
MODERNO DI PORDENONE



LUCA BROSOLO
DA IVANA E SECONDO
DI MANAZZONS DI PINZANO



CARLO NAPPO
CATINA DI PORDENONE
E PODERE DELL'ANGELO DI PASIANO



FEDERICO MARIUTTI
OSTERIA TURLONIA
DI PRATURLONE DI Fiume Veneto



MARIAN ENACHE
RISTORANTE CASA VALCELLINA
DI MONTEREALE



JEAN ALBERT DE POLI
RISTORANTE
THE GALLERY DI SACILE



PIERANGELO DAL MAS
RISTORANTE LA PRIMULA
DI SAN QUIRINO



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3018