La lotta alla mala movida si vince nei locali

lotta-alla-mala-movida-02-469ab32f

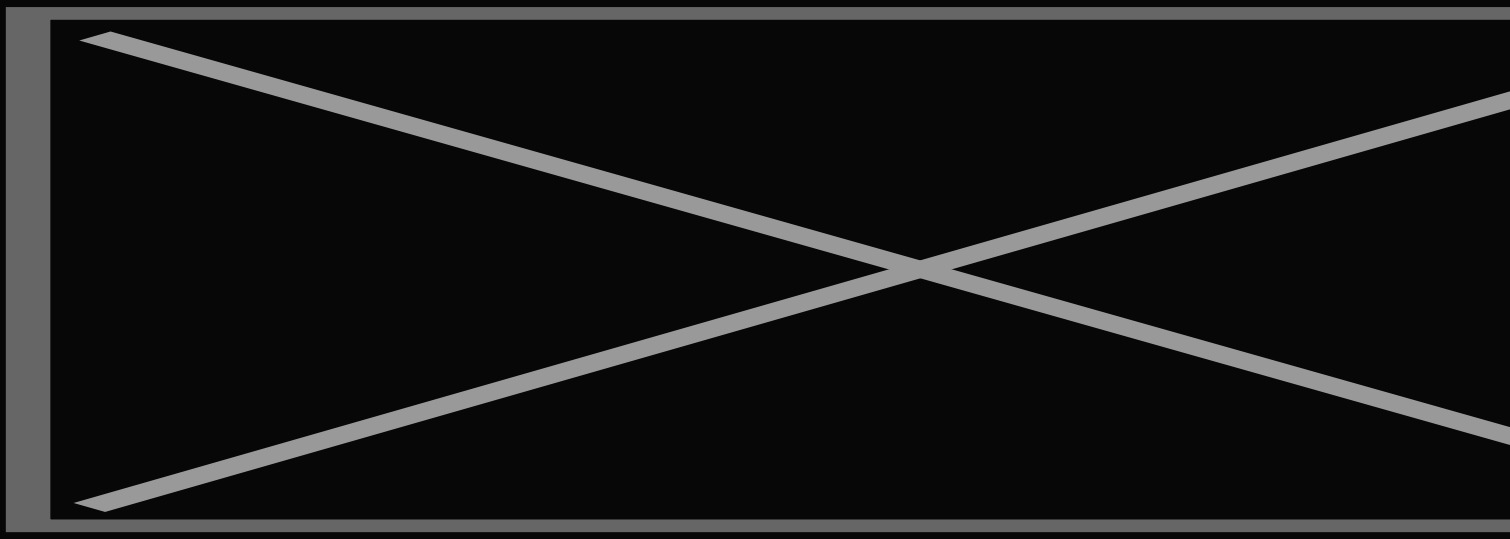
Se c’è una lezione che il *lockdown* ha insegnato a tutti noi, è che la socialità è un bene prezioso che deve essere salvaguardato e protetto. In questi mesi, giornalisti, sociologi, politici e commentatori d’ogni sorta si sono domandati se questa esperienza abbia avuto o meno il potere di cambiarci, possibilmente in meglio. Non è compito nostro dare una risposta in questo senso, ma una cosa è certa: i pubblici esercizi hanno un’occasione senza precedenti per scrollarsi di dosso un’etichetta che, a torto, a volte è stata loro affibbiata, quella di portatori di mala movida. Da Bolzano a Firenze, da Milano Marittima alla Sicilia, anche quest’estate si sono moltiplicate le ordinanze per contenere gli episodi di movida violenta, legati quasi sempre all’abuso di alcol purtroppo anche da parte di minorenni. Provvedimenti che, nella stragrande maggioranza dei casi, hanno avuto come bersaglio i pubblici esercizi. Un problema annoso che oggi diventa ancora più drammatico. Dopo 3 mesi di totale inattività e altri quattro a ritmi ridotti quasi ovunque, infatti, i titolari dei locali non possono, né vogliono, permettersi denunce, sanzioni, o provvedimenti disciplinari di chiusura, anche parziale. La Federazione dei Pubblici esercizi, da sempre in prima linea in questa battaglia di sensibilizzazione, ha deciso di fare un passo in più e insieme a Federvini ha lanciato il progetto #BereConsapevole, con l’obiettivo di fornire ai gestori dei locali e, in subordine agli avventori, i giusti mezzi per conoscere e garantire un corretto consumo di bevande alcoliche.



#**BereConsapevole è prima di tutto una guida**, strumento informativo suddiviso in quattro capitoli che spaziano dalla disciplina normativa – limiti e

sanzioni che si possono applicare – all'indicazione su quali sono i maggiori fattori di rischio connessi al consumo di alcol, ma anche informazioni sulla classificazione delle bevande alcoliche, passando poi a qualche a consiglio su come decodificare e gestire eventuali comportamenti aggressivi della clientela, per concludere con un piccolo riepilogo sulle *best practices* per la chiusura e le risposte alle domande più frequenti da parte dei titolari degli esercizi e dei consumatori. A questa si aggiungono le **nuove tabelle** – da esporre obbligatoriamente nei locali aperti dopo mezzanotte – che riportano le quantità di alcol che ciascun avventore, a seconda dell'età, del peso e del genere, può assumere prima di superare il limite consentito per mettersi alla guida.

Il terzo e ultimo strumento messo a disposizione di gestori e avventori è una **miniserie in quattro episodi**, studiata per approfondire specificamente temi collegati agli orari per la somministrazione di alcolici, al rapporto tra alcol e guida e alcol e minori, nonché a quello tra i baristi e la clientela. Consigli pratici per rendere più semplice il lavoro ai protagonisti assoluti della notte, i bartender e, più in generale, i titolari dei locali, che vogliono svolgere al meglio la loro attività professionale senza rischiare di vedere il loro lavoro rovinato a causa di una leggerezza o del desiderio di un facile guadagno. Un aiuto fondamentale in un momento in cui la dipendenza da alcol colpisce persone sempre più giovani e in cui si è costretti a fare i conti con fenomeni come il *binge drinking*, l'abusivismo commerciale di bevande alcoliche o le c.d. gare di shottini.



Spezzare il legame tra locali e mala movida è il solo modo per tutelare chi è in grado di offrire un servizio professionale, somministrando prodotti di qualità, nel rispetto prima di tutto dei clienti, della loro salute e della loro sicurezza. Un investimento sul futuro dei pubblici esercizi e sul loro ruolo di animatori positivi delle nostre notti in compagnia.