



## ***Esteri - #Covid-19: In Spagna nei ristoranti si cena al chiuso grazie ai misuratori di CO2, l'Italia resta al palo***

**Roma - 19 mag 2021 (Prima Pagina News) Basta un semplice dispositivo per monitorare la qualità dell'aria nei locali per riaprire al 100% in tutta sicurezza. In Navarra strutture ricettive piene anche al coperto con rischio contagio azzerato. Nella Penisola imprenditori penalizzati da scelte sbagliate e dal mancato uso della tecnologia.**

Il COVID-19, com'è noto, può essere diffuso tramite piccole goccioline e aerosol in grado di rimanere nell'aria per diverse ore. Nei ristoranti e nei bar, per azzerare il rischio contagio, la distanza tra un tavolo e l'altro non è sufficiente; deve essere garantita anche un'adeguata ventilazione dei locali. I misuratori di CO2 avvisano quando la qualità dell'aria è diventata malsana. Le letture vengono visualizzate sui monitor della televisione. In questo modo il personale e i clienti possono costantemente controllare se sono al sicuro. In Spagna dal 17 maggio si può pranzare, cenare, bere un aperitivo o un caffè tranquillamente al chiuso, senza limiti di capienza, grazie all'ausilio di questi semplici ed economici dispositivi. I prezzi dei rilevatori variano dai 50 ai 250 euro. Un piccolo investimento in grado di salvare il fatturato dei commercianti e il posto di lavoro di migliaia di camerieri. In Italia, invece, ancora non è possibile. Questa possibilità non è stata presa in considerazione dagli esperti del Comitato tecnico scientifico. Nella Penisola si continua a perseguire la logica del "rischio ponderato" ma senza strizzare l'occhio alla tecnologia. A Pamplona, negli ultimi due giorni, ristoranti e baristi, grazie all'uso dei misuratori di CO2, hanno visto moltiplicarsi il loro giro d'affari. Una vera ripartenza quella che si sta registrando in Navarra e nelle altre Comunità spagnole. Un vantaggio doppio per la collettività se si considera che questi dispositivi salvano il portafoglio degli imprenditori e mettono anche al riparo dal virus i loro clienti. Una ricetta semplice quella iberica: misuratori di CO2, distanza di 2 metri tra i diversi tavoli e di 70 centimetri tra i commensali. La Spagna riparte, l'Italia resta al palo.

*di Antonio Panei Mercoledì 19 Maggio 2021*