

VIMERCATE

SONDAGGIO La possibilità di far pranzare all'aperto è sempre meglio che fare solo l'asporto o stare chiusi



Cristina Sala Foto Boni



Giacomo Ghilardi Boni



Zalat Ayman Boni



Eros Dalla Bona e Matteo Laneve Boni



Elio Caruselli Boni

di **Michele Boni**

«Putost che nient l'è mej putost». È il commento che forse sintetizza meglio di altri l'idea dei ristoratori di Vimercate che col passaggio alla zona gialla possono organizzare pranzi e cene all'aperto. Ma non tutti la pensano allo stesso modo.

Queste poche parole sono di **Paolo Carzaniga** titolare del bar-ristorante "P'Assaggio" di via Vittorio Emanuele, indaffarato dietro il bancone a sistemare il pane fresco da portare in tavola con l'aiuto della sua cameriera **Cristina Sala**. Molto parco di parole Carzaniga, ma che fanno capire quanto anche lavorando poco a basso regime sia sempre meglio che fare solo l'asporto o non aprire nemmeno il locale. La fortuna per questo come per altri ristoratori è avere uno spazio all'aperto per posizionare una decina di tavoli.

C'è chi si sta attrezzando per questo tipo di servizio esterno come **Giacomo Ghilardi** del pastificio "Pasta Così" di via Cavour: «Questa settimana vendiamo solo la pasta, ma da settimana prossima riapriremo la cucina e metteremo tavoli nel cortile qui dietro; abbiamo già fatto tutti i passaggi burocratici e ci siamo messi d'accordo con i residenti» dice il giovane cuoco mostrando sedie e tavoli stipati in un angolo e pronti a essere portati fuori.

C'è poi chi si accontenta, come il pizzaiolo e kebabbaro **Zalat Ayman** dell'omonimo locale Da Ayman di piazza Marconi: «Bisogna accontentarsi perché la situazione del Covid è ancora grave. Ho perso alcune persone care e quindi mi sta bene lavorare con qualche tavolino fuori per servire pizze e kebab. Non dobbiamo lamentarci e rischiare di trovarci qui tanta gente assembrata. Poi devo ammettere che stiamo lavorando anche tanto d'asporto e con con-

PUTOST CHE NIENT L'È MEJ PUTOST

I ristoratori alle prese con la zona gialla

segne a domicilio».

C'è chi può puntare sull'effetto novità come Pinseros di **Eros Dalla Bona** con cui collabora **Matteo Laneve** in piazza Santo Stefano dove sfornano tutti i giorni le pinse: «Non possiamo ancora dare un quadro preciso di come vanno gli affari siamo aperti da tre settimane, vediamo che c'è un certo interesse qui in centro città e poi abbiamo potuto sistemare i tavolini fuori - dice Dalla Bona -. Settimana scorsa abbiamo avuto anche brutto tempo e questo sicuramente non ci aiuta».

C'è chi invece i conti per sommi capi li ha già fatti eccome. L'esempio è **Elio Caruselli** del ri-



Il momento è ancora difficile per la categoria che ha pagato caro il lockdown. E se poi ci si mette il meteo...

storante pizzeria "Marinara" di piazza Unità d'Italia: «Questo passaggio alla zona gialla ci fa perdere comunque il 50% del fatturato - dice il titolare del locale a pochi passi da Palazzo Trotti -. Innanzitutto il clima non aiuta e dovendo lavorare solo all'aperto

se fa freddo i clienti non vengono. Abbiamo posizionato anche dei "funghi" per riscaldare, ma se non possiamo servire il pranzo e la cena al chiuso è ovviamente difficile per noi andare avanti». C'è poi l'ostacolo del coprifuoco alle 22: «In condizioni normali il sabato sera, sfruttando tutti gli spazi a disposizione, facevamo tra i 250 e i 300 coperti - prosegue Caruselli -. Ora non riesco ancora a quantificare quanti pasti prepariamo, ma il numero sarà sicuramente molto più basso. Il coprifuoco ci condiziona molto, prima facevamo 2 o 3 turni di servizio alla sera adesso quando va bene ne facciamo uno solo per-

ché le persone sanno che alle 22 bisogna essere a casa. Non è un momento facile per la nostra categoria».

C'è poi chi infine come il **Marienplatz**, ristorante bavarese di piazza Marconi, ha deciso di rimanere chiuso spiegando in un cartello affisso alla porta che riaprirà in sicurezza solo quando non ci saranno più zone rosse, arancio o gialle e si potrà riprendere in pieno l'attività: «Il ristorante Marienplatz aprirà appena le condizioni lavorative e meteo ci permetteranno di dare continuità al nostro lavoro» si legge anche su un post pubblicato sulla pagina Facebook del locale. ■

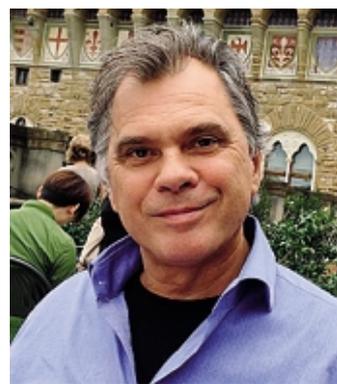
IL DISTRETTO LOCALE Chi non ha spazi all'esterno è in difficoltà. Buone prospettive per il take away

Confcommercio: «Perdite stimate del 50-60%»

■ C'è grande delusione da parte del distretto vimercatese di Confcommercio per il passaggio in zona gialla della Lombardia con la possibilità per i ristoranti e le pizzerie di utilizzare gli spazi esterni per pranzi e cene. Ma c'è anche qualche piccolo spiraglio di luce. «Ci sono almeno due ostacoli difficili da superare per i ristoratori - dice il presidente di Confcommercio **Alessandro Barbone** -. Chi non ha un giardino o una piazza dove mettere tavolini può continuare solo con l'asporto. Poi c'è l'incognita meteo che

pesa in maniera significativa. Se il governo non concederà di mangiare anche negli spazi al chiuso sarà dura riprendersi. Non ho dati precisi, ma questa ripartenza è faticosa e tanti in città hanno deciso di non riaprire o banalmente devono ancora chiedere i permessi per posizionare all'esterno sedie e tavoli».

Allineato il segretario del distretto locale di Confcommercio **Marco Poppi**, che però dà anche qualche segno di speranza e di ripresa soprattutto per chi fa take away: «Sull'andamento dico



Alessandro Barbone

che chi fa asporto in genere ha visto un incremento del fatturato durante le chiusure. Interessante anche l'apporto del delivery dal momento che la clientela si è abi-

tuata a questa nuova formula. Sulle aperture in zona gialla è presto per fare bilanci anche considerando le condizioni meteo sfavorevoli. Tuttavia non riteniamo che l'attività degli esercizi all'aperto possa aver dato positivi ritorni in termini di fatturati. Certamente le perdite si attestano mediamente attorno al 50/60%, senza esagerare. Lo testimonia il fatto che molti hanno scelto di non aprire in attesa di tempi migliori. Buona accoglienza ha trovato il contratto di somministrazione collettiva per le aziende ovvero proporre il servizio mensa per le ditte: molti esercizi hanno approfittato di questa opportunità per restare sul mercato». ■ **M.Bon.**