GIORNALE DI LECCO
LUNEDÌ 27 APRILE 2020

Per la stagione estiva il noto locale dava lavoro ad almeno 30 persone fra liberi professionisti e di

Sormani: «La discoteca Orsa Maggiore resta chiusa, riaprirà solo il ristorante»

LECCO (cmc) «La discoteca Orsa Maggiore è stata la prima a chiudere e sarà l'ultima a riaprire. Speriamo di poter ripartire almeno con il ristorante».

Carlo Sormani, titolare dei due noti locali di via Lungolario Piave sta aspettando il Decreto. «Abbiamo avuto una perdita elevata - prosegue - Tra l'altro io ho fatto numerosi investimenti per la stagione estiva che sono andati tutti in fumo. La discoteca è chiusa dal 25 febbraio e ovviamente di riaprirla non se ne parla. Per quanto riguarda il ristorante, dalle indiscrezioni che ci arrivano si parla di una possibile apertura il 18 maggio con delle limitazioni».

Avete lo spazio per riuscire a mantenere le distanze?

«Sì, quello lo abbiamo, abbiamo anche un bel terrazzo all'aperto oltre alla sala interna. Il primo problema è capire a quali distanze dobbiamo mettere i tavoli. E poi ci imporranno le barriere? Tutto è molto incerto. Ma questa non è la sola questione aperta. Infatti il ristorante Orsa Maggiore è sempre stato funzionale alla discoteca se questa è chiusa non so quante persone verranno da noi. Infatti le prenotazioni principali erano per feste di laurea, compleanni e anniversari, con 150/160 coperti tra sala e terrazzo. Ora andranno ridotti a 30/40. Sempre che la gente, in questo clima di incertezza e di crisi economica

I proprietari degli esercizi di Lecco e del territorio lamentano il clima di incertezza.

D'Apuzzo: «Il Governo ci uccide

«Sono disponibile a una joint venture con gli altri ristorator in campo un'azione unitaria. Cerchiamo di evitare le lamen fronte comune. Altrimenti se non moriremo di Covid-19, fi

LECCO (cmc) «Io non riaprirò».

Lo dice con la morte nel cuore **Luca D'Apuzzo** che con i fratelli **Denis** e **Fabrizio** è titolare del ristorante «Positano» di via Malpensata.

Un piccolo locale di nicchia, pochi tavoli e tanta qualità, che stava andando bene.

Oggi come oggi le settimane di lockdown hanno costretto i titolari dei locali lecchesi ad abbassare le serrande e incrociare le braccia in attesa di tempi migliori. Difficile preventivare quando si potrà tornare ad essere ottimisti. Infatti dopo la quarantena la famiglia D'Apuzzo non riu-

Stefano Vassena dell'Osteria Olga

«Apertura prolungata? A noi non giova»

LECCO (cmc) «Avanti di questo passo molti

nare ad essere ottimisti. Infatti dopo la quarantena la famiglia D'Apuzzo non riuscirà a ripartire. Una scelta difficile, ma secondo i proprietari, imprescindibile.

In base alle ultime indiscrezioni la riapertura riguarderà prima di tutto i negozi al dettaglio, poi di bar e ristoranti. Sarebbe questa l'idea sul tavolo del Governo, in vista della fase 2 da avviare in maniera graduale. L'ipotesi è che il 4 maggio le attività di ristorazione restino ancora ferme, ma con la possibilità di eccezioni, come consentire la vendita da asporto, che si aggiungerebbe alle consegne a domicilio, già permesse.

Le date non sono ancora state definite, ma pare che l'ipotesi più probabile sia quella di far riaprire i negozi dall'11 maggio, la ristorazione dal 18.

«Lavoro nel settore della ristorazione da tre generazioni - spiega Luca D'Apuzzo - So tutto di questo mondo e posso dire che ci sono molti altri locali nella nostra stessa situazione. Nei giorni scorsi ho parlato con mio cugino, che è proprietario di un ristorante del territorio. Pure loro sono in difficoltà. Nell'alta stagione sono in 22, di cui nove della famiglia. Complessivamente il lockdown imposto dal Governo sta mettendo una cinquantina di persone della mia cerchia famigliare in mezzo ad una strada».

Da quanti anni è aperto il ristorante Positano?

«Premetto che noi per tanto tempo abbiamo avuto il ristorante pizzeria Chalet a Calolziocorte, con un metratura grande. Poi, sei anni fa, abbiamo deciso di fare una scelta diversa e abbiamo aperto il Positano, un ristorante che nessuno voleva perché troppo piccolo. In sei anni abbiamo dimostrato che la strategia adottata era vincente. Pochi tavoli e qualità elevata. Io, in questi sei anni, tutte le mattine mi sono alzato alle 4 per recarmi al mercato del pesce di Milano ad acquistare la merce migliore. E secondo il mio commercialista il mio locale era uno dei pochi in città che andava davvero bene. Abbiamo fatto molti sacrifici e per cosa? Per vedere finire tutto in questo modo. E' devastante».

Si parla di una possibile riapertura dei ristoranti il 18 maggio, come mai voi non alzerete le serrande?

«Il locale è troppo piccolo con l'imposizione del distanziamento potremmo tenere al massimo 5/6 tavoli. Al Positano lavoriamo io e i miei fratelli, più tre camerieri. Lei capisce che, fatturando si è no un terzo rispetto a prima, non riusciremo a pagare le spese di gestione e a stipendiare i dipendenti. Senza contare che non ci sarebbe un utile da dividere fra noi fratelli.

LECCO (cmc) «Avanti di questo passo molti ristoranti non riapriranno». Ne è assolutamente certo **Stefano Vassena** titolare dell'osteria Olga di via Poncione. «In questi giorni si parla di ripartire il 18 maggio. Ma ogni giorno riceviamo notizie diverse. Le direttive dovrebbero essere chiare una volta per tutte». L'osteria Olga è tra i ristoranti lecchesi che alzeranno le serrande. «Grazie al cielo noi abbiamo un esercizio abbastanza grande che ci consente comunque un buon numero di coperti mantenendo le distanze di sicurezza. Oggi possiamo avere fino a un massimo di 46 coperti, con le distanze arriveremo si e no a 30 con l'area esterna. Sotto questo numero non si può andare se no si lavora in perdita. Ma da settembre ovviamente non si potrà più cenare fuori. Tra l'altro noi abbiamo clienti abituali quindi se dovessero consentire le aperture prolungate dalle 11 alle 15 a noi non gioverebbe. Non viviamo grazie ai turisti tedeschi che pranzano a tutte le ore». Per quanto riguarda le perdite anche per Vassena sono elevate: «Due mesi di chiusura, gli stipendi, l'affitto... veda lei».

I titolari del ristorante Positano di via Malpensata, Denis, Luca e Fabrizio D'Apuzzo. La quarantena e le regole rigidissime annunciate dal Governo li costringeranno a chiudere

Patrizio Todeschini titolare del Frigerio Ristorante & Wine Bar di piazza XX Settembre sostiene che le perdite saranno del 65%

«Il rischio è che questa situazione vada avanti fino a marzo 2021»

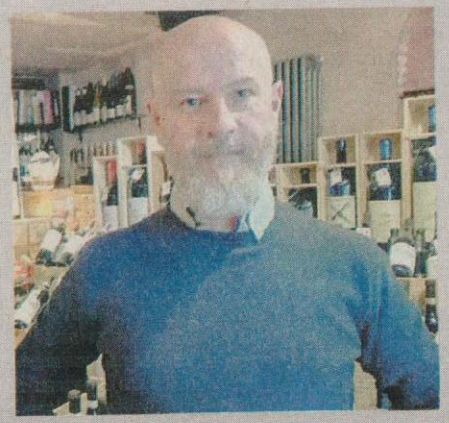
LECCO (cmc) «Noi ripartiremo sicuramente, l'unico problema è capire se ci sono i tempi tecnici per adeguare il ristorate con tutte le richieste del Governo entro il 18 maggio: al massimo alzeremo le serrande con qualche giorno di ritardo». **Patrizio Todeschini** titolare del Frigerio Ristorante & Wine Bar di piazza XX Settembre non si lascia scoraggiare. «Sicuramente la situazione non è rosea. Non aver lavorato nei mesi di marzo, aprile e maggio con il bel tempo che c'è stato, significherà avere danni economici clamorosi. Aggiungiamo il fatto che quest'anno il turismo straniero sarà completamente fermo: significa che la perdita economica si aggirerà intorno al 65%. Tuttavia noi continuiamo ad essere ottimisti. E' nella natura degli italiani essere positivi. Ci siamo rialzati da difficoltà ben peggiori».

Quanti tavolini avete attualmente e quanti riuscirete a tenerne con le restrizioni da Covid?

«Al momento con lo spazio esterno abbiamo una cinquantina di tavolini, con il distanziamento imposto delle nuove norme potremo tenerne al massimo una trentina. Che è già una buona cosa».

Che aria tira in città fra i ristoratori?

«Ad oggi la situazione è uguale per tutti. Stiamo aspettando di capire come le autorità vogliono muoversi. Di aiuti da parte del Governo non ce ne sono stati. La Tosap non è stata annullata, ma spostata a settembre. A mio parere le rate dovrebbero invece essere soppresse per consentirci di andare avanti. Noi abbiamo 14 dipendenti e la mia preoccupazione principale non è quella di pagare la tassa per l'occupazione del suolo pubblico al Comune, ma di versare il loro stipendio».



Patrizio Todeschini

Quando pensa che rientrerà la crisi?

«Fare pronostici è difficilissimo. Tuttavia a mio parere fino a quando non ci sarà un vaccino non saremo fuori dall'emergenza. La sensazione è che il virus possa rallentare nel periodo estivo ma riprendere piede a ottobre, e questo significa che dovremo tenere duro fino a marzo dell'anno prossimo».

enti a contratto determinato. Il titolare: «Dovrò lasciarli a casa tutti quanti»

abbia ancora voglia di uscire a divertirsi».

Voi avete anche la spiaggia giusto?

«Sì e questo rappresenta un ulteriore problema. Perché non sappiamo a che distanza potremo tenere lettini e ombrelloni. L'incertezza sicuramente non giova alla nostra attività».

Quante persone ha alle sue dipendenze?

«Assunte una decina e già con le perdite registrate non so come fare a pagarli. Ma ci sono due cuochi e un pizzaiolo (che vengono assunti per la stagione estiva) che quest'anno non potrò far lavorare. Così come per i due camerieri stagionali. A questi bisogna aggiungere i 30 dipendenti della discoteca, tra liberi professionisti e contratti a tempo determinato. Tutte persone che non lavoreranno».

Lei ha parlato di grosse perdite. E' in grado di quantificarle?

«Una stima complessiva non l'ho ancora fatta. Ma avevo appena speso circa 60mila euro per rinnovare i locali, soldi che ovviamente devo pagare anche senza incassi. Quest'anno farò fatica a reggere sperando di tornare alla normalità nel 2021».

E la discoteca?

«Per quest'anno probabilmente non se ne parla. Oltretutto necessita di una pianificazione anticipata, per gli eventi e le iniziative, che non possiamo fare».

Carlo Sormani titolare della discoteca e del ristorante Orsa Maggiore è preoccupato. Annessa ai due locali c'è anche la spiaggia con i lettini

n si sa quando si potrà riaprire e quali saranno le direttive

il Positano non riapre»

Marilena Redaelli, Corte Fiorina

«Io riparto, il virus non ci sconfiggerà»

Lecco per mettere
e sui social e facciamo
mo per morire di fame»

Avere un massimo di 12 coperti significa aver già perso 100 euro al giorno prima di iniziare. E poi parliamoci chiaro: come si svolgerà questa riapertura? A che distanza dovranno stare le sedie? E se un cliente si avvicinerà al tavolo di un altro, come dovremo comportarci? Sicuramente ci saranno controlli e multe per situazioni che non dipendono dalla nostra volontà».

Quali sono state le perdite di questi mesi di chiusura?

«Si aggirano intorno ai 50/60mila euro. Per fortuna ho trovato un accordo con il padrone di casa che mi ha sospeso l'affitto. Ma riaprire significa pagare 3000 euro di locazione al mese. Ho trovato anche un accordo con i fornitori, ma ovviamente tutti i risparmi se ne stanno andando. A questi costi si devono aggiungere acqua, luce e gas. E poi ci sono sei stipendi, tre dei dipendenti e tre di noi titolari. Ognuno di noi ha una famiglia, un mutuo a pagare e dei figli che vanno a scuola. Se si fattura in media 500/600 euro in una sera non ce la possiamo fare. Però, mi creda, siamo tutti nella stessa situazione, chi più chi meno. Il 90% dei ristoratori lecchesi in questo momento non ha i soldi per fare la spesa».

A voi è arrivato il bonus di i 600 euro disposto dal Governo per gli autonomi?

«Sì, ci è arrivato. Ma sono disposto a restituirlo purché mi facciano lavorare. Noi viviamo in un Paese in cui non è facile licenziare, ma purtroppo se non si può più lavorare come prima è necessario lasciare a casa il personale».

Cosa si può fare?

«Confcommercio sta già muovendo i suoi passi. Sicuramente io sono disponibile a fare una joint venture con gli altri ristoratori di Lecco per un'eventuale azione comune. Cerchiamo di evitare le lamentele sui social network e facciamo fronte comune. Il Governo ci sta uccidendo, di questo passo se non moriremo di Covid-19, finiremo per morire di fame».

Se chiude il ristorante di famiglia come continuerà a campare?

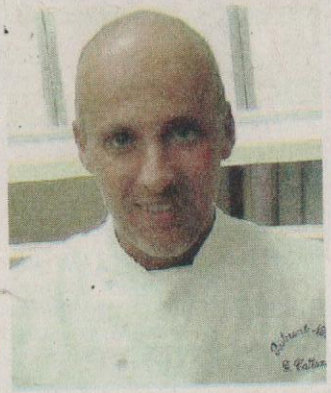
«Lavoro da quando avevo 13 anni, negli ultimi sei anni ho lavorato venti ore al giorno per far funzionare la mia attività. In questo momento non sono ottimista ma cercherò di reinventarmi. Certamente a 47 anni non sarà facile. Ci rimboccheremo le maniche».

Micaela Crippa

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cattaneo dell'albergo Nicolin: «Il Governo ci dia delle direttive chiare»

LECCO (cmc) «Riaprire? Sì, ci organizzeremo non appena il Governo ci darà delle direttive chiare». Lo afferma **Giovanni Cattaneo** , rinomato chef e titolare del ristorante Nicolin di Maggianico. «Fortunatamente il nostro esercizio dispone di quattro sale, quindi penso di poter organizzare i tavoli con le distanze di sicurezza. Più che altro bisogna capire quanto andrà avanti questa situazione. Perché, vede, io ho sette dipendenti, personale che lavora per me da vent'anni. Non posso certo licenziarli vista la dedizione che hanno sempre dimostrato. E poi uno si è appena sposato, un altro sta pagando un mutuo. Ogni famiglia ha i suoi problemi. Questa crisi ci renderà tutti molto più poveri».



Giovanni Cattaneo

A quanto ammontano le perdite?

«Almeno 80/100mila euro. Il primo mese abbiamo usato le ferie, pensando che data la situazione di emergenza, avremmo tenuto aperto ad agosto e recuperato. Adesso però è sempre più difficile».

Con la riapertura pensa che l'attività riprenderà come prima?

«Difficile dirlo. Ci sono alcuni clienti che mi hanno detto: "Appena riapri arrivo". Ma bisogna vedere se questo sarà vero. Molti avranno paura ad uscire di casa, poi ci saranno gli indecisi. Saremo in ginocchio, non vedo la luce in fondo al tunnel. La mia speranza è che le aziende riaprano, se lavoreranno loro lavoreremo anche noi».

Il suo ristorante è fermo da marzo?

«No stiamo facendo un po' di catering. Diciamo che se con la riapertura dovessimo riuscire ad fare almeno il 50% del fatturato, allora riusciremo a stare in piedi in attesa di tempi migliori».

Quanti posti avete?

«Circa 60 coperti, per farcela dovremo almeno arrivare ad mantenerne 30, tenuto conto che ho un giardino esterno. Il problema che io lavoro solo per il 5% con il turismo il resto è con il tessuto locale legato alle ditte».

LECCO (cmc) Nella via Bovara che un tempo era la strada principale della piazzaforte militare della città, sorge la Corte Fiorina di **Marilena Redaelli**, per tutti Lella. «Ho rilevato questo locale nel 2008 - racconta la titolare - in piena crisi economica. All'inizio non è stato facile, si può dire che sia stata una bella sfida. Poi abbiamo preso il ritmo e si lavorava bene... fino al Covid-19. Una cosa è certa però: non mi lascerò sconfiggere dal morbo».

La determinazione è certamente una delle caratteristiche della signora Lella che aggiunge: «Aspettiamo le direttive del Governo, intanto io sono al ristorante a bagnare i fiori (abbiamo piante molto belle in cortile) e a pulire i tavoli. Non appena sarà chiaro in che modo si potrà ripartire darò le disposizioni ai cuochi e alzerò le serrande».

E ancora. «E' una vita che faccio questo mestiere: devo fare qualcosa per salvare il ristorante, non posso lasciarmi abbattere, sono una persona combattiva. E poi ho voglia di fare, di ricominciare, devono soltanto dirmi come...».

Alla Corte Fiorina, la signora Lella ha l'aiuto di tre dipendenti regolarmente assunti. «Cercheremo di mettere più tavoli all'aperto per mantenere le distanze, terremo le porte aperte. Noi lavoriamo molto con il turismo che quest'anno sarà scarso, mentre d'estate di solito l'esterno era sempre pieno. Ora dovremo lavorare con una trentina di coperti, se riducono i tavoli dovremo ridurre le spese, che sono sempre tante. Il Governo deve darci una mano, bisogna bloccare l'Iva, la luce e il gas».

Ma l'emergenza Covid-19 non passerà tanto in fretta.

«Dovremo imparare a convivere con il virus, almeno fino a quando non ci sarà un vaccino».

Certo la preoccupazione è tanta. «La mia mente è così concentrata a capire come fare a ripartire che non ho ancora conteggiato le perdite di questi mesi, che certamente saranno cospicue».

Cristian Marasco titolare con il fratello Mario dei ristoranti Grotta Azzurra di Garlate, Merate e Bonate

«Ci siamo reinventati: consegniamo la pizza da cuocere»

LECCO (cmc) «Per ora le pizzerie di Garlate e di Bonate restano chiuse. Abbiamo riacceso il forno nella Grotta Azzurra di Merate la nostra sede storica». **Cristian Marasco**, pluripremiato campione nel settore delle pizze, non sta con le mani in mano. Con il fratello **Mario** è titolare dei tre locali. «Siamo chiusi al pubblico - spiega - ma il forno lo abbiamo riacceso perché ogni martedì, da quattro settimane, consegniamo la pizza gratis ai medici dei reparti Covid dell'ospedale Mandic, al Frisia e alla Croce Rossa, i nostri eroi che stanno facendo tanto per tutti. Nel 2011 il Comune di Merate mi aveva conferito l'Ambrogino d'oro e sento questo come un dovere».

Anche la storica sede di viale Verdi a Merate è chiusa al pubblico. «Nel futuro immediato sarà difficile riavere quello che ci siamo lasciati alle spalle anche se penso che chi ha costruito qualcosa di solido, a livello di qualità, ritroverà i vecchi clienti. Ma è necessario reinventarsi».

In che modo?

«Noi stiamo facendo le consegne a domicilio. Ma abbiamo anche attivato un servizio alternativo che ci consente di consegnare la pizza anche nel lecchese: precisamente a Lecco, Malgrate, Pescate, Calolzio, Garlate, Vercurago e Olginate. Noi lavoriamo la pizza e la prepariamo su richiesta del cliente sottovuoto. Chi è a casa deve solo accendere il forno e cuocerla cinque minuti. Mangerà una pizza calda e buona come al ristorante. Per adesso questo servizio lo abbiamo attivato dal lunedì al venerdì: le prenotazioni vanno fatte il giorno precedente (dalle 10 alle 20)e e la consegna avverrà fra le 14 e le 18. Non chiediamo costi aggiuntivi, solo un ordine minimo di 30 euro che equivale a 5 pizze margherita. Naturalmente in pizzeria si lavora con guanti e mascherina».

Quindi non siete preoccupati?

«Certo che lo siamo. Ma riteniamo questa una fase transitoria. Poi troveranno un vaccino e si potrà tornare alla normalità. Nel frattempo chiederemo più flessibilità ai nostri collaboratori per non demolire tutto quello che abbiamo costruito dal 1982 ad oggi».

Il 18 maggio i ristoranti dovrebbero riaprire...

«Abbiamo gli spazi per distanziare i tavoli. Ovviamente quando si riaprirà predisporremo un menù stagionale più limitato rispetto al passato, per poter limitare i costi. Per esempio in piena estate non ci sarà la pizza con la polenta o con gli asparagi, che ricompariranno nel menù invernale».

Mario e Cristian Marasco titolari di tre ristoranti Grotta Azzurra