Il comparto alimentare lecchese studia nuove forme di lavoro in sicurezza: riaprono le gelaterie, i bar, i ristoranti e le pizzerie. Si attende il 18 maggio

«Take Away: ripartenza lenta, serve di più!»

Tanti locali hanno preferito stare chiusi, specialmente nelle località turistiche del lago e nei piccoli paesi della provincia

LECCO (gac) E' trascorsa una settimana esatta dall'inizio della Fase 2.

Il 4 maggio ha sancito il via libera all'asporto per tutte le attività di bar e ristorazione. Seguendo i protocolli sanitari e le normative, tantissime piccole imprese hanno attivato il "Take Away". Coinvolti bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie e anche gastronomie.

Oltre al distanziamento sociale e all'utilizzo di dispositivi di sicurezza si chiede l'ingresso contingentato, la presenza di gel disinfettante e ovviamente il consumo al di fuori (e non in prossimità) del locale.

Una piccola boccata di ossigeno per un settore, quello della ristorazione, tra i più colpiti dalla crisi e letteralmente in ginocchio, dove si stimano perdite di 34 miliardi di euro nel 2020 e tante delle 300.000 imprese che rischiano di non riaprire. Non sono mancate le difficoltà anche nel lecchese.

«La risposta delle imprese è stata ridotta - precisa **Marco Caterisano**, presidente Fipe Lecco con 900 associati tra bar e ristoranti sulla provincia-. Con queste condizioni in molti non hanno ritenuto economicamente sostenibile la riapertura, che rimane più un simbolo di volontà di ripartenza, ma che per la maggior parte delle imprese della categoria non è sufficiente a segnare una ripresa economica. Le imprese che stanno cercando di sfruttare questa possibilità stanno rispettando in modo responsabile le direttive, con la speranza che anche la clientela comprenda le difficoltà che possiamo avere nel farle rispettare. Sono già iniziati gli annunci sul decreto liquidità aprile/maggio e speriamo che come successo nelle precedenti settimane non rimangano solo parole, ma trovino concretezza. Questo sarà indispensabile per salvare il maggior numero di aziende e di posti di lavoro. Chiediamo un atto d'amore, siamo pronti a rimetterci in gioco e a dare il massimo».

Da sinistra Luca Butti, presidente categoria Alimentaristi Confartigianato Imprese Lecco e Marco Caterisano, presidente Fipe Lecco

Con l'avvio della Fase 2 moltissime gelaterie hanno riaperto al pubblico, complici le belle giornate primaverili della scorsa settimana. «Durante l'emergenza molti dei nostri associati hanno optato per la consegna a domicilio, era un modo per stare vicino e portare normalità in un momento difficile - spiega **Matilde Petracca** di Confartigianato Imprese Lecco -. «Oggi la modalità da asporto convive con la consegna a domicilio, le nostre imprese hanno sfruttato il momento di difficoltà intercettando un'opportunità. Nel week end le gelaterie hanno potuto riprendere la vendita dei coni gelato, dopo un attento confronto con le Autorità».

Una voglia di ripartenza confermata anche da **Luca Butti,** presidente categoria Alimentaristi Confartigianato Imprese e titolare del salumificio Butti di Valmadrera. «Le piccole attività stanno facendo di tutto per ripartire sfruttando l'opportunità del take away. Nel mio piccolo, il lavoro è cresciuto: abbiamo assunto un nuovo collaboratore. Il lato negativo è che si lavora in modo frettoloso e con poca programmazione. Abbiamo bisogno di chiarezza dallo Stato!».

CONSENTITA LA MODALITA' "DA ASPORTO": TRA DUBBI E INCERTEZZE SI PENSA AL FUTURO

Anna Perillo

Voglia di Pasta di Oggiono

«Riapriamo oggi, buone speranze sull'asporto»

OGGIONO (pf1) Pasta fatta in casa; ravioli fatti a mano; piatti della tradizione popolare e che seguono le prelibatezze di stagione; ma anche piatti marchigiani, dolci campani, insegnati dai genitori; specialità sudamericane, che rimandano alle origini uruguaiane essendo nata a Montevideo.

Questi i piatti forti della Bottega dei Sapori di Oggiono, tutti cucinati dalla proprietaria **Anna Perillo**, coadiuvata nel portare avanti l'attività dai figli **Lucia** e **Francesco Alegi**.

«Dall'antipasto al dolce facciamo tutto a mano e puntiamo tanto sulla materia prima a chilometro zero. Carni e latticini ci arrivano dalla fattoria di mio genero e anche le verdure e la frutta cerchiamo di prenderla dal territorio».

Nata nel 1987 sotto il nome di "Voglia di pasta", la Bottega dei sapori nel corso degli anni si è distinta sul territorio e si è ritagliata una fetta di clienti importante tra i lavoratori e gli autisti: «Riapriamo proprio oggi, martedì 12, e speriamo ci siano clienti per sostenere la nostra attività – continua la titolare – In realtà l'80% dei ricavi veniva dal servizio catering che facevamo per feste aziendali, battesimi, cresime e altri eventi. Ma penso che questo settore almeno fino a gennaio non ripartirà».

Tuttavia, per cercare di rendere più comodo il servizio di take away, la Bottega dei sapori ha richiesto al Comune di poter mettere a disposizione dei tavolini monoposto di fronte al locale: «Così i clienti potranno mangiare il loro piatto caldo in sicurezza, aspettiamo le novità», ha concluso Anna.

Marco Cogliati e la sua collaboratrice

Il Cremino di Costa Masnaga

«I dispositivi di sicurezza sono troppo cari per noi»

COSTA MASNAGA (pf1) Da due anni **Marco Cogliati** è il proprietario de Il Cremino, gelateria situata a Costa Masnaga nata otto anni fa dalla passione del cugino di Marco, ma pare che insieme al passaggio di testimone anche la passione per l'arte del gelato sia passata all'attuale titolare.

«Non sono sempre stato appassionato di gelato, ma due anni fa io e Il Cremino ci siamo incontrati, da quel momento ho imparato ad apprezzare questo lavoro e ora la posso definire una passione».

Il fato però non è stato clemente con Marco, infatti, solamente due anni dopo l'inizio della sua avventura ha dovuto fare i conti con l'emergenza Coronavirus.

«Finalmente martedì scorso ho riaperto l'attività e mi ha fatto molto piacere vedere che tanta gente è tornata a trovarmi. In questi giorni ho dovuto anche chiamare la ragazza che mi aiuta nell'attività».

Una gelateria che offre al cliente ben 24 gusti diversi tra cui scegliere per deliziare il proprio palato, dai più classici e sempre richiesti come il pistacchio e la nocciola, a quelli più ricercati come il cremino, ispirato proprio all'omonimo cioccolatino, e alla patata viola, grande successo dello scorso anno.

Tuttavia, la felicità di riprendere il proprio lavoro e vedere che è apprezzato contrasta con le difficoltà nel reperire alcune misure di sicurezza.

«Il locale dispone di tutte le misure di sicurezza, dal detergente all'entrata, allo spazio disponibile e anche i clienti rispettano le regole. Però per alcuni dispositivi il prezzo è salito molto e questo sicuramente non aiuta noi titolari».

Ice & Love di Merate

Ice & Love di Merate

«Partiti alla grande, gelati e semifreddi molto richiesti»

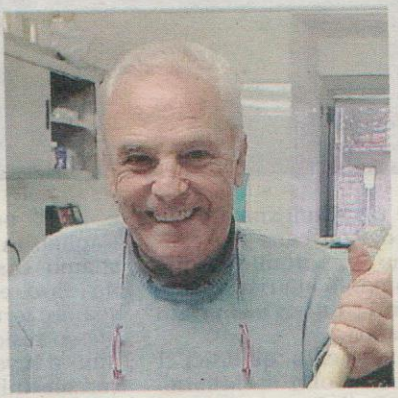
MERATE (pf1) «Il servizio a domicilio era già nelle nostre corde, l'avevamo già proposto in passato. Quindi sapevamo già a cosa saremmo andati in contro in questi due mesi. Il servizio di take away, invece, è all'ordine del giorno, di conseguenza non si può parlare di cambi particolari o di stravolgimenti nella nostra attività».

Esordisce così **Fabio Grammatica**, titolare e gestore dell'Ice & Love di Merate che da sette anni offre alla sua clientela gelato, semifreddi e torte.

Per Grammatica, come per tanti altri, il cambiamento nel modo di lavorare non è stato netto, ma si è trattato solamente di far rispettare le disposizioni di sicurezza indicate dalle istituzioni.

Ciononostante, sono state inevitabili, in questa riapertura dettata dalla fase 2, delle piccole modifiche per quanto riguarda la produzione: «Ovviamente possiamo vendere ai clienti il confezionabile, ovvero tutto ciò che può essere coperto o sigillato in modo tale che il cliente lo consumi solamente una volta arrivato a casa o sul posto di lavoro».

Malgrado questo tipo di restrizioni la golosità non manca di certo, soprattutto dopo due mesi in cui poche gelaterie e pasticcerie rimanevano attive per offrire il servizio di consegna a domicilio, e quindi sono diverse le specialità maggiormente richieste: «Il gelato va per la maggiore, ma anche a livello di semifreddi ci arrivano molte richieste. Per esempio, in molti chiedono la cheesecake, vanno sui dolci con la frutta, ma vogliono anche i nostri semifreddi al pistacchio e alla nocciola. Insomma la stagione è partita».



Antonio Spini

Gelateria Spini di Robbiate

«Andare avanti così sarà difficile, troppi costi»

ROBBIATE (mvy) Stare chiusi non è stato facile, ma nemmeno la ripartenza sta dando i risultati sperati. Lo racconta **Antonio Spini**, 73 anni, storico titolare della Gelateria Spini di Robbiate. Un'istituzione sul territorio meratese, ma che con il lockdown si è trovata a fare i conti con una considerevole perdita economica. «La nostra è un'attività di famiglia, iniziata con mio nonno e mio padre, che ora proseguiamo io e i miei figli **Roberto** e **Gloria**. Per cercare di compensare le perdite, da dopo Pasqua avevamo già avviato un servizio di consegna di gelato a domicilio, su tutto il territorio del meratese e oltre, arrivando anche ad Arcore e Vimercate. Siamo riusciti a coprire per il mese di aprile almeno il 10% del nostro incasso solito. Ora con l'avvio delle consegne d'asporto riusciamo a raggiungere il 15%, ma non basta». Per adempiere alle normative Antonio e i figli hanno dovuto rivoluzionare il loro stile di lavoro, dotandosi di tutti gli accorgimenti sanitari: «Tutti i giorni prima di iniziare a lavorare ci misuriamo la febbre e siamo muniti di mascherina e guanti. Abbiamo tracciato il percorso per i clienti con entrata e uscita, con anche l'igienizzante per le mani. Nei prossimi giorni inoltre installeremo le barriere in plexiglass sulle casse. Tutto ciò però ha comportato ulteriori spese, rispetto a quelle già alte che dobbiamo sostenere». La gelateria, conta all'attivo circa 180 posti a sedere: «Facevamo lavorare un sacco di persone, che ora purtroppo abbiamo dovuto mettere in cassa integrazione, sperando prima o poi di poterle richiamare. Andare avanti così, se gli incassi non migliorano sarà difficile. I mesi da aprile a giugno i migliori».

Maurizio Bianchi

Caffè & Caffè del centro

«I lecchesi hanno voglia di normalità, sono positivo»

LECCO (mvy) Andare avanti a piccoli passi e senza fare troppi progetti. Questo è il modo in cui ha scelto di affrontare la ripartenza **Maurizio Bianchi**, 54 anni, gestore del bar Caffè & Caffè di Lecco. «Per riaprire ho scelto di aspettare fino all'ultimo. In modo da poter avere un quadro il più chiaro possibile della situazione, ma come il governo, anche noi navighiamo a vista». Nonostante l'incertezza però la risposta dei lecchesi è stata positiva: «Ho riaperto lunedì 4 con un servizio di Take away dalle 8 alle 13, in modo da intercettare le persone che sono tornate al lavoro, o anche solo chi la mattina esce per andare a fare la spesa. Sono stato piacevolmente colpito dal fatto che nonostante lo stress e la paura di questi mesi le persone abbiano dimostrato la loro voglia di ripartire, venendo a prendere un caffè, anche se con guanti e mascherina e bevendolo in un bicchiere di carta. Questa probabilmente è una delle più garndi dimostrazioni del bisogno che abbiamo di tornare alla normalità». Per quanto riguarda il futuro invece: «Sicuramente saremo molto condizionati dal ritmo delle riaperture, in particolare il 18 maggio se confermeranno la riapertura dei negozi. Spero per allora di poter allungare gli orari di apertura e richiamare almeno una, delle quattro persone che prima lavoravano con me e che ora sono in cassa integrazione». Quello che succederà dal 1 giugno in poi per il momento è ancora un incognita "Aspettiamo di vedere come si evolverà la situazione, la mia è una piccola caffetteria, e puntavo molto sul servizio al banco. In prospettiva di una riapertura dovrò probabilmente stravolgere quella che era l'abitudine».