«Ho dei dubbi perché così anticipo lo sconto di tasca mia»

Luca Ripamonti ha aperto due anni fa la pizzeria "Industrial·14" a Rossino, frazione di Calolziocorte, con una scommessa vinta sul fatto che avrebbe funzionato.

Il Covid e il lockdown hanno cambiato le carte in tavola proprio sul più bello, quando gli affari erano ormai decollati, ma lui, col salvagente dei suoi 300 metri quadrati di spazio esterno che aggiungono 60 posti distanziati ai 20 dell'interno non si è dato per vinto e ha continuato a crederci e a investire.

A breve infatti aprirà un'altra pizzeria, questa volta solo

per asporto, nel centro di Calolziocorte, ma incrocia le dita sull'eventualità che il virus si intensifichi e spunti un altro lockdown.

Sul bonus in arrivo col decreto di agosto per i clienti di bar e ristoranti ci dice che «tutto quel che viene è sempre d'aiuto, ma nei vantaggi che portano certe misure finora abbiamo visto solo piccole cose rispetto a quello che entrerebbe con la normalità del lavoro. Comunque – aggiunge – la formula del nuovo bonus con lo sconto immediato al cliente e il rimborso che per noi arriverà dallo Sta-

to non mi convince: noi abbiamo fatto investimenti prima del Covid e già questo ci ha impegnati parecchio finanziariamente. Ora dovrei anticipare il bonus di tasca mia senza certezze su quando mi sarà rimborsato. Al momento, in un periodo in cui le cose sono ancora difficili, io sono in perdita e mi viene tolto ora il 20% di incasso istantaneo. Per decidere se aderire o meno ci devo pensare un bel po' su».

Ripamonti si dice tuttavia «sconcertato da certe situazioni: ora abbiamo ripreso a lavorare – afferma - ma il no-

stro locale punta tanto sulle feste, che le regole anti Covid non ci fanno fare mentre però vediamo che i nostri clienti una volta usciti dalla pizzeria dove applichiamo in modo ferreo ogni sistema di sicurezza sanitaria poi se ne vanno in discoteca con buona pace degli obblighi di distanziamento».

A luglio, rispetto all'anno scorso, il fatturato di Ripamonti ha perso il 20% ma nonostante la decrescita lui e il suo socio sono riusciti a coprire i costi e a non mettere nessun dipendente in cassa integrazione.



Luca Ripamonti

«Abbiamo deciso di resistere - aggiunge - incrementando la quota di pizze d'asporto. Ora siamo di fatto tornati alla normalità e aspettiamo il mese di ottobre per partire con il nuovo locale di Calolziocorte, considerando che solo con l'asporto non si fanno i volumi di fatturato del servizio ai tavoli dove c'è il beveraggio e quasi sempre ordinazioni aggiuntive rispetto alla sola pizza. Questa sarebbe stata l'estate buona per fare feste all'esterno, ma non ci è permesso. Un dato positivo per noi sta nel fatto che quest'anno non vengono fatte le sagre di paese, quindi la gente gira un po' di più per locali. Vedremo».

M. Del.

LA PROVINCIA GIOVEDI 6 AGOSTO 2020



Arriva il bonus consumi per bar e ristoranti; si deve pagare con denaro elettronico

Perplessità

Il·barista «Molto meglio un contributo a fondo perso»

«Ho più di un dubbio sull'efficacia del bonus per sostenere le attività dei bar. Per me la strada più utile è quella di dare ad attività come la mia contributi a fondo perduto sulla base delle perdite di fatturato».

Giona Boccalon è proprietario del Café Bohémien di via Azzone Visconti, a Lecco, aperto otto anni fa vicino all'hotel NH Pontevecchio e ci dice che nonostante abbia «diversificato al massimo» i servizi offerti dal suo bar, il venir meno delle vendite sulla prima colazione e la pausa pranzo, parecchio ridimensionate dallo smart

working, «ci sta rendendo le cose molto difficili. In più si aggiunge il calo del turismo: prima del Covid lavoravo molto coi turisti del Nh, quest'anno dimezzati».

Boccalon dice di aver appena fatto i conti di luglio, che segnano il 40% in meno rispetto all'anno scorso. Le spese, invece, sono al 90% in quanto si vende meno, quindi si compra un po' meno, ma la materia prima incide relativamente sul tipo di attività», M.DEL