GIORNALE di LECCO

Il Settimanale della Provincia di Lecco

netweek

Giornale di Lecco - Aut. Tribunale di Lecco 4/57 - P.I. 10/08/1907 - Direttore responsabile **Isabella Preda** - Lecco 19/10/2020 - Editore: Media(iN) srl - Stampa: Litosud - Pessano con Bornago (MI) - Pubblicità: Publi(iN) srl 0341.285875 - ISSN 1720-1063 - Poste Italiane s.p.a - Spedizione in A.P. - D.

L'EDITORIALE

FARE IL SINDACO SIGNIFICA FARE POLITICA

di MARCO CALVETTI

Marco Caterisano

Dopo il lockdown fatturato dimezzato

Nuova stretta anti movida, esercenti a dura prova: «Noi non siamo kamikaze»

ALLE PAGINE 4-5

Alexandra Micheli

Casi

Qua
e lu
cent

Il presidente della Fipe Confcommercio di Lecco punta il dito contro la mancanza di sost

Caterisano: «Non siamo kamikaze,

Dopo il lockdown le perdite si aggirano attorno al 50% rispetto allo scorso anno

LECCO (cmc) Il nuovo decreto annunciato ieri sera, domenica 18 ottobre, dal premier Giuseppe Conte ha ulteriormente limitato a livello nazionale le attività dei servizi di ristorazione, adottando regole anche più restrittive di quelle decise venerdì da Regione Lombardia. Confermato per i ristoranti l'obbligo di chiusura alle 24, mentre per bar, pub e altri locali lo stop alla vendita non al tavolo è stata anticipata alle 18. Resta permessa la ristorazione con consegna a domicilio nel rispetto delle norme igienico sanitarie previste, nonché la ristorazione da asporto, con divieto di consumazione sul posto o nelle adiacenze dopo le 18. Ai tavoli di ristoranti e locali potranno sedersi al massimo sei clienti e ogni esercizio è tenuto ad esporre un cartello che indica il numero massimo di persone che può ospitare. Misure che allarmano ulteriormente **Marco Caterisiano** presidente di Fipe Confcommercio Lecco (membro del Direttivo nazionale) e titolare del bar «Il caffè» di piazza Cermenati, che spiega: «Dopo il lockdown si può affermare che le perdite dei diversi locali a Lecco si aggirano attorno al 50% rispetto allo scorso anno. La situazione non è uniforme ma varia per zone e tipologie: nei locali sul lago, in montagna o che affacciano sulle piazze c'è stata una buona tenuta, con flessioni pari al 30% e qualche volta al 40%. Lo stesso anche per i ristoranti lungo le strade provinciali, dove si fermano operai e camionisti per il pranzo. Le aree interne hanno invece riscontrato difficoltà pesanti, con un calo del fatturato fra il 60% e il 70%. A livello nazionale la situazione è addirittura drastica».

Ci sono stati dei locali che hanno dovuto chiudere?

«A livello nazionale il comparto chiuderà il 2020 con un calo di fatturato di circa 24 miliardi di euro, una potenziale perdita di almeno 300mila posti di lavoro e la scomparsa di 50mila imprese. Fortunatamente in città e provincia non mi risultano esercizi che hanno dovuto chiudere. Ma certamente siamo in grave sofferenza».

Ritiene che il nuovo Decreto darà alle imprese Lecchesi il colpo di grazia?

«Il problema non è il Decreto. Stiamo andando incontro alla stagione invernale e verranno a mancare gli spazi esterni che hanno rappresentato una boccata d'ossigeno per i bar e i ristoranti. Viviamo in una situazione di continua incertezza, perché si parla di ulteriori possibili restrizioni che le Regioni più colpite dal virus potrebbero mettere in atto e fra queste c'è la Lombardia. Indubbiamente il Dpcm è incomprensibile sotto diversi aspetti, anzitutto quello degli orari. La verità è che gli esercenti sono stati lasciati soli. Sono necessari contributi dallo Stato per sopravvivere, soldi che che finora sono stati insufficienti».

Marco Caterisiano presidente di Fipe-Confcommercio Lecco e titolare del bar «Il caffè» di piazza Cermenati

Che cosa serve al commercio per ripartire?

«Aiuti immediati e ben studiati. Noi non siamo kamikaze che vogliono lavorare a tutti i costi con il rischio di ammalarsi. Se dovremo abbassare le serrande lo faremo, ma dovremo ricevere adeguati sostegni economici. Lo Stato, malgrado la situazione, non ci ha sgravato delle tasse che sono state solo parzialmente prorogate. E a fronte di questo ci viene anche a dire come gestire le attività imponendo il blocco dei licenziamenti. A queste cose si aggiungono trovate ridicole, come la lotteria dello scontrino (ogni euro speso la possibilità di avere 10 biglietti) che ha costretto gli esercenti ad acquistare un nuovo software e quindi ad affrontare nuove spese».

Che cosa si può fare?

«Di certo il problema non si risolve con la chiusura delle discoteche. Al di là dei comportamenti individuali era necessario premere sulla prevenzione, sui vaccini antinfluenzali (che ancora non ci sono) e sui tamponi. Le Regioni hanno avuto sei mesi di tempo per organizzarsi e lo hanno fatto male. E' necessario anche che ci sia assoluta chiarezza nelle informazioni, perché si sente di tutto e questo ingenera paura nei consumatori».

Come associazione di categoria cosa state facendo?

«Finalmente dopo mesi stallo si stanno alzando i toni e si sta facendo capire al Governo che le aziende hanno bisogno di contributi e sgravi fiscali altrimenti si arriverà al collasso».

Micaela Crippa

Il sito Escort Advisor lunedì scorso ha registrato un'impennata di ing

Il sesso a pagamento non teme il virus, impennata

LECCO (cmc) Il nuovo Decreto entrato in vigore il 13 ottobre non spaventa gli amanti del sesso a pagamento. Lo ha messo nero su bianco Escort Advisor, il sito di recensioni di escort più visitato in Europa, che ha registrato proprio lunedì 12 ottobre scorso il record di sempre di visitatori e di recensioni ricevute. «Il modo degli amanti del sesso a pagamento di frequentare le escort, però, è profondamente cambiato in questi mesi - spiegano dal sito - I clienti chiedono meno appuntamenti e puntano alla certezza di trovare realmente chi cercano per poter realizzare le loro fantasie, sia per una minor disponibilità economica, sia per una maggior attenzione all'igiene e alla pulizia. ma veniamo ai dati. Nel solo mese di settembre 2020, il numero recensioni che sono state scritte sono 8919, il +44% rispetto al settembre 2019 (6184). Un record che va ad aggiungersi alle già oltre 180.000 recensioni scritte dal 2015. Inoltre sono aumentate anche le recensioni negative del 13%, indice del fatto che i clienti tollerano sempre meno gli annunci fasulli. Anche le richieste degli utenti alle professioniste del sesso hanno subito delle variazioni. Rispetto al settembre 2019, lo stesso mese del 2020 sono aumentate del +29% le richieste di massaggio tantrico, del +5% quelle legate al massaggio sensuale, del +23% la Pornstar Experience, del +3% la Girlfriend Experience. Diminuite invece le richieste di incontrare due ragazze contemporaneamente. «Sembra quasi che ad ogni annuncio di nuove restrizioni da un lato si affollino i
tro aumenti il tra
a pagamento - co
Ceo di Escort Ad
forte incertezza
gittima preoccu
sia alla paura d
Allora ecco che
prepararsi facen
che alle piccole

Ma veniamo a

Nel settembre
so mese dello s
su Google di «E
mentate del 37%
Advisor - sempr
hanno registrat
58%. A fronte d
senza media di
13% in città. «Il

Le restrittive misure «anti movida» ordinat

1

Le attività di ristoranti, pizzerie, trattorie e altre attività simili sono consentite sino alle ore 24; tale misura non si applica agli esercizi situati lungo le autostrade e nelle aerostazioni.

2

Le attività di bar, pub, birrerie e altre attività di somministrazione di alimenti e bevande simili sono consentite sino alle ore 24; in tali attività è consentito dopo le ore 18 il consumo di alimenti e bevande unicamente ai tavoli. La misura non si applica agli esercizi lungo le autostrade e nelle aereostazioni.

4

Sono chiusi dalle 18 alle 6 i distributori automatici cosiddetti «H24» che distribuiscono bevande e alimenti confezionati, con affaccio sulla pubblica via; tale misura non si applica ai distributori automatici di latte e acqua.

5

E' vietata dalle 18 alle 6 la consumazione di alimenti e bevande su aree pubbliche.

o economico da parte dello Stato

na ci aiutino»

da Regione Lombardia venerdì 16 ottobre

3

E' vietata la vendita per asporto di qualsiasi bevanda alcolica da parte di tutte le tipologie di esercizi pubblici, nonché da parte degli esercizi commerciali (anche supermercati) e delle attività artigianali dalle ore 18. Resta sempre consentita la ristorazione con consegna a domicilio.

6

E' sempre vietato il consumo di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione nelle aree pubbliche compresi parchi, giardini e ville aperte al pubblico

7

I sindaci possono adottare ulteriori misure restrittive, anche in relazione al divieto assoluto di assembramento, e devono assicurare massima collaborazione ai fini del controllo sul rispetto delle presenti misure.

Gastropub

«Sono idee grottesche, così non va»

LECCO (mvy) «Siamo di fronte a dei provvedimenti grotteschi, fatti da chi non ha idea di cosa voglia dire gestire un'attività». Così la pensa **Fabio Montalbano**, 45 anni, proprietario del Gastropub Public House di Lecco. «Il Governo continua a fare gli stessi errori! Dietro al metodo di prevenzione, non c'è nessun ragionamento logico comprensibile. Ancora una volta, nonostante tutti gli sforzi fatti da noi ristoratori per rientrare in tutte le norme di sicurezza, distanziamento e sanificazione, il lazzaretto e il luogo di contaminazione del virus sono i pub e i ristoranti». Un altro tasto dolente è la reintroduzione degli orari contingentati: «non si riesce a capire se il Governo stia cercando di combattere il virus o la cirrosi». «Chiudere a mezzanotte non fa una grande differenza, chiudo già a quell'ora tutte le sere tranne il venerdì e il sabato, me la caverò. Ma ci sono soggetti che fanno il proprio incasso da mezzanotte alle sei, e non capisco in base a quale criterio debbano essere penalizzati. Se io vado a mangiare una pizza, o a bermi una birra alle 18 piuttosto che alle 2 di notte cosa cambia? Nessuno l'ha spiegato. Creano più confusione che chiarezza, al punto che non capiamo più cosa dobbiamo fare per essere in regola».

Caffè & Caffè

«Servono progetti per il futuro»

LECCO (mvy) «Si continua ad andare avanti giorno per giorno senza fare troppi progetti». Esordisce così **Maurizio Bianchi**, 54 anni, titolare del bar Caffè & Caffè di Lecco. «In questi giorni sicuramente l'aria si è fatta un po' più pesante e c'è più preoccupazione. Perché i casi sono in aumento, anche se poi ci si dimentica sempre di ricordare che anche i tamponi sono in aumento». Per quanto riguarda le modifiche previste con il nuovo Dpcm «non è cambiato nulla, perché siamo un locale diurno, ma comunque il lavoro non è mai tornato alla normalità. Se d'estate abbiamo compensato con i tavoli fuori, con l'arrivo del freddo sarà più difficile». «Questo nuovo aumento non mi ha meravigliato, anzi, guardando gli altri Paesi noi per il momento siamo fortunati. Continuerò a lavorare con la stessa visione che ho avuto dall'inizio, fare quello che si può senza pensare a prospettive lontane sia nel bene che nel male. E' inutile illudersi nella prospettiva di un vaccino già per fine anno, ma anche spaventare le persone già in partenza con l'idea di un lockdown a dicembre. È chiaro che per il momento la preoccupazione aumenta, ma apprezzo come si sta muovendo il governo in questo momento».

Piaceri d'Italia

«Ripartiamo dal catering digitale»

LECCO (gac) «Il nostro settore è fermo! Noi siamo coloro che creano assembramento, se un evento non ha partecipazione allora non è di successo».

Per **Franco Impellicceri**, titolare del famoso Piaceri d'Italia, il 2020 è sicuramente un anno da dimenticare.

«I numeri imposti (evento privato da 30 persone e aziendali da 200) non consentono la ripartenza del settore. Ovviamente la situazione sanitaria è preoccupante e questi numeri sono una tutela necessaria. Il vero problema è l'incertezza che aleggia, la difficoltà nel vedere chiaramente il futuro».

L'emergenza sanitaria però ha portato anche alla nascita di nuovi format di successo. E' il caso del catering digitale, vera e propria innovazione in casa Piaceri d'Italia.

«Il progetto piace tantissimo e risponde alla perfezione ai protocolli Covid. Organizziamo un catering a tema legato a un evento in digitale (webinar) , recapitando negli uffici e nei domicili il pranzo in appositi box. Costruiamo un percorso attraverso il cibo legato ai contenuti ».

Un format davvero richiestissimo che consente una personalizzazione infinita e , allo stesso tempo, la garanzia delle distanze di sicurezza.

Da Giovannino

«Dpcm blando, serve attenzione»

MALGRATE (gac) «E' un Dpcm blando! Per gestire la situazione al meglio avremmo necessità di una regolamentazione chiara e mirata soprattutto sul tema mobilità e trasporti».

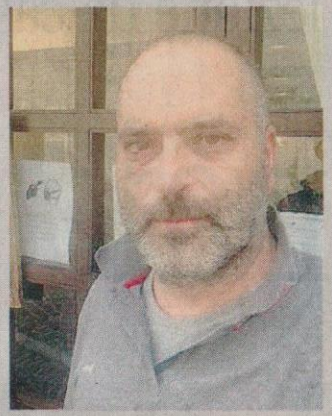
Non ha dubbi **Fabio Dadati**, presidente Lariofiere e titolare del Ristorante Da Giovannino.

«La sicurezza è centrale sia nell'organizzazione delle fiere che per le strutture alberghiere. Con l'inizio della pandemia abbiamo attivato procedure di sanificazione importanti e ampliato i distanziamenti. Il nostro ristorante ne è un esempio concreto. Contiamo 50 coperti, ma i distanziamenti sono davvero importanti valorizzati dall'arredamento che aumenta le distanze già esistenti. Il limite orario delle 24 non cambia i nostri orari di attività, la cucina infatti chiude alle 22».

A livello nazionale la situazione casi si fa ogni giorno più preoccupante. «Ognuno di noi deve pensare ai suoi collaboratori e ai clienti -continua Dadati -. Se saranno necessarie misure più restrittive, dovremo accettarle e collaborare attivamente. Dovremo passare questo inverno, imparando a convivere con il virus e attuando atteggiamenti intelligenti e responsabili».

«La paura è tornata tra di noi»

LECCO (mvy) **Sergio Maslowsky**, 48 anni, titolare della Pizzeria de Castell non è tranquillo: «La gente sta tornando ad avere paura di uscire. Le nuove modifiche, e gli orari contingentati previsti non toccano più di tanto la mia attività, a mezzanotte comunque spesso ho già chiuso a prescindere, ma il numero dei coperti che possiamo fare è drasticamente ridotto, e anche le prenotazioni continuano a scendere. Tra settembre e ottobre, soprattutto nel weekend, stavamo ricominciando a lavorare a pieno ritmo per quanto possibile, ora invece sembra di essere tornati al punto di partenza. La nostra categoria sta vivendo una crisi che non sembra avrà fine per il momento, e sinceramente ci sentiamo abbandonati da un governo che ci dà solo nuove norme da seguire e nessun aiuto».



Luca Dell'Orto, titolare del Lek Bistrot Contemporaneo

«Siamo preoccupati per il domani, ma l'attività è sana»

LECCO (mvy) Una luce in fondo al tunnel sembra averla vista **Luca Dell'Orto**, 36 anni, titolare del Lek Bistrot Contemporaneo di Lecco.

«Il post Covid per noi è stato una conferma. Siamo aperti da soltanto tre anni, e abbiamo subito un importante periodo di arresto in un periodo per noi ancora di ascesa. Vedere che nonostante la chiusura le performance del locale sono rimaste in linea con gli altri anni è stato fondamentale. Abbiamo comunque un segno meno davanti in bilancio, ma possiamo dire di aver superato la prova più difficile egregiamente».

La preoccupazione per il futuro però è sempre viva, soprattutto dopo il dpcm: «Noi ci occupiamo prevalentemente di ristorazione e servizio al tavolo, perciò rispetto ad altri colleghi che sono stati penalizzati, per noi la restrizione non è così negativa. Se la chiusura fosse stata forzata alle 22 sicuramente mi sarei alterato di più. Ciò che però mi preoccupa è che sulle normative, continua a esserci poca chiarezza. Soprattutto in prospettiva dell'inverno mi auguro che, nonostante la salute venga prima di tutto, ci venga dato modo per andare avanti anche se a singhiozzo almeno fino a Natale. Lo Stato ha dimostrato che ovviamente non ci può mantenere tutti, perciò in qualche modo deve darci la possibilità di cavarcela da soli. Serve sicuramente definire una via più chiara per i mesi difficili che ci attendono. Servono risposte oneste e attenzione alla nostra categoria».