LA PROVINCIA
DOMENICA 20 DICEMBRE 2020

La delusione dei baristi «Ancora in zona rossa e i conti vanno a picco»

Tanta rabbia e grande amarezza per i baristi e ristoratori lecchesi che a partire dal 24 dicembre dovranno tornare a lavorare soltanto con l'asporto e il servizio di consegna a domicilio.

Dopo nemmeno dieci giorni in zona gialla, con la possibilità quindi di servire ai tavoli, le nuove regole anti-Covid varate dal Governo per le festività natalizie tornano a colpire un settore in forte difficoltà.

«Cambio di regole pesante»

«Abbiamo accolto malissimo questo nuovo cambio di regole. – spiega **Patrizio Todeschini**, del bar Frigerio di piazza XX Settembre - In queste settimane con chiusura alle 18 siamo riusciti a lavorare benino soltanto nel weekend scorso, in settimana invece abbiamo lavoro poco dato che la gente lavora e nel centro storico non c'è stato grandissimo passaggio. Dicembre è un periodo molto importante per noi: è il mese in cui ci sono le quattordicesime da pagare in aggiunta ai costi fissi che di certo non spariscono. Con quel che si incassava solitamente a dicembre si aveva l'ossigeno per gennaio e febbraio, due mesi durante cui Lecco si svuota, si spegne completamente».

Todeschini ha anche appena effettuato un investimento allargando il proprio locale al vicino ex Azzeccagarbugli: «A dicembre quest'anno abbiamo sostanzialmente lavorato soltanto una settimana, così è duro arrivare fino a marzo. Le aziende del settore potevano reggere un lockdown con fatica; il secondo non è così scontato che si riesca a sopportarlo. Noi andremo avanti soltanto con l'enoteca, ma sono dei palliativi».

Stesso stato d'animo per **Federica Carsana** della pasticceria Delizia di via Cavour: «Viviamo questo nuovo cambio di regole come una presa in giro. In questi giorni c'è tantissima gente in giro, si stava lavorando bene e doveva essere così fino a fine mese, invece ci richiudono di nuovo».

«Una presa in giro»

«Siamo veramente molto arrabbiati e delusi: i ristori che sono arrivati non coprono nemmeno l'affitto. Dobbiamo cercare di usare questi giorni per vendere tutto quello che abbiamo per evitare che ci siano cose da buttare via. Abbiamo anche bloccato l'ordine dei panettoni perché non sapremmo più come venderli». Boccia completamente le decisioni del governo anche **Johanna Zambrano**, del caffè Caffeina di via Roma.

Molta amarezza tra i baristi per il ritorno in zona rossa MENEGAZZO

Johanna Zambrano

Patrizio Todeschini

«Siamo i più penalizzati»

«Ancora una volta la nostra categoria è l'unica penalizzata veramente. Torneremo a fare soltanto l'asporto, con le persone che però non potranno uscire di casa senza una valida ragione e quindi certamente ci sarà un forte calo. I ristori a noi sono arrivati, ma sono già stati utilizzati per pagare le tasse, non hanno dato molto aiuto. Siamo delusi e arrabbiati, sono giorni in cui solitamente lavoravamo tanto questi e in effetti in questi giorni stava andando bene».

«La situazione - conclude Johanna Zambrano - è stata gestita malissimo dal Governo. Finché era la prima volta e non si sapeva come affrontare la situazione si poteva capire, ma questa è la terza volta che ci chiudono, dovevano organizzarsi in maniera diversa».

I baristi e ristoratori lecchesi sono dunque molto preoccupati per le conseguenze economiche che questo secondo lockdown potrà avere sulle loro attività. **S. Sca.**

«Altre proposte possibili non sono state considerate»

L'operatore

Capasio, gestore del Visconti 55 in piazza Manzoni «Perso il 60% del fatturato e lo Stato non ci aiuta»

Michele Capasio, giovane gestore del locale caffè Visconti 55 in piazza Manzoni a Lecco, è arrabbiato per la decisione del Governo di istituire la zona rossa nel periodo delle festività natalizie. «C'è tanta amarezza – spiega – perché ci sono stati 7 mesi di tempo per organizzarsi e trovare soluzioni differenti rispetto a quelle di un nuovo lockdown. Noi come attività abbiamo già perso il 60% del fatturato e lo Stato non ci aiuta, non ha mandato ancora i ristori. Dicembre vale due mesi per locali come il nostro e dopo una sola settimana in zona gialla ci dicono di richiudere, senza contare il danno legato al fatto che ci si era già mossi con i fornitori».

Una settimana durante cui, peraltro, c'erano comunque state limitazioni con cui fare i conti: «Per chi solitamente rimane aperto la sera avere il coprifuoco alle 18 vuol dire di fatto non lavorare e andare a peggiore ancor più la situazione. Io ci vedo una mancanza di rispetto nei confronti della nostra categoria sia per i continui cambi di regolamentazioni e sia perché ci trattano come untori».

Michele Capasio boccia la gestione su tutta la linea: «Non capiscono che con tutte queste chiusure e con il fatto che non hanno saputo organizzarsi per tempo sta bruciando il futuro delle persone di trent'anni che magari hanno investito sulla propria attività, ma soprattutto dei giovani. Bastava potenziare i trasporti e la didattica a distanza e si sarebbero potute evitare nuove chiusure».

settimana invece abbiamo lavo-

«Situazione difficilissima Ci accendono e ci spengono»

L'operatore/1

Boccalon, titolare del Caffè Bohemien: «Fatti ordini di prodotti che saremo costretti a buttare»

Non soltanto in centro Lecco, la situazione è la stessa anche per i baristi presenti negli altri rioni della città. È il caso per esempio di **Giona Boccalon** del Caffè Bohemien di via Visconti a Lecco.

«I locali – spiega - non sono interruttori che si accendono e spengono così facilmente e forse questo non lo hanno capito. Quando abbiamo potuto riaprire, facendo noi la pausa pranzo, abbiamo provveduto a effettuare degli ordini in gastronomia. Se poi ti chiudono all'improvviso si finisce per dover buttare via tutti i prodotti freschi che si sono acquistati. Pensiamo anche ai fustini di birra da 20 o 30 litri che si aprono e poi ti restano lì. Tutto questo è un bel danno».

C'è poi il tema del mancato aiuto del governo: «Noi non abbiamo preso praticamente nulla come ristori e ci dovevano arrivare 1000 euro che non si sono ancora visto. Soltanto per coprire i costi servivano cifre molto più importanti. Noi siamo stati chiusi quest'anno quattro mesi e mezzo ma comunque c'è stato da pagare l'affitto e le bollette, certo i dipendenti li metti in cassa integrazione, ma tutto il resto resta».

E anche i mesi di apertura sono stati difficili: «Non ci sono certo stati i ricavi degli scorsi anni, dato che di turismo non se n'è praticamente visto. Poi chi lavorava molto con le pause pranzo ha avuto un bel danno dallo smart working e ci sono posti che stavano aperti proprio offrendo servizio agli uffici».