# Tavolini e "funghi" Bar e ristoranti tornano a respirare

**Zona gialla.** Da domani servizio ai tavoli sino alle 18 «In queste settimane l'asporto ci ha aiutato molto ma abbiamo bisogno di riprendere davvero»

## STEFANO SCACCABAROZZI

Baristi e ristoratori lecchesi si preparano al passaggio in zona gialla. Le piazze del centro tornano a riempirsi di tavolini e i locali si rifanno il look per accogliere i clienti. Da domenica sarà infatti possibile tornare a bere un caffè seduti in un bar o pranzare all'interno di un ristorante. La nuova classificazione infatti permette il servizio ai tavoli fino alle 18 e l'asporto fino alle 22.

#### Chi ha chiuso

Il Caffé commercio di piazza XX Settembre ha preferito rimanere chiuso nell'ultimo mese e ora si prepara alla ripartenza con qualche preoccupazione come spiega Nicola Rota: «Speriamo ci sia un po' di lavoro, ma è tutto da capire quanto le persone si muoveranno o se avranno paura. Abbiamo comunque visto che i bar hanno lavorato abbastan-

za bene in questo periodo. Siamo in attesa anche di capire quali saranno le regole che saranno in vigore per Natale. Non si capisce ancora molto».

Hanno invece continuato a

lavorare Davide Comini e Isabel Vassena dell'Instant di largo Europa: «Noi abbiamo aperto con la nuova gestione a inizio ottobre e quindi abbiamo deciso di continuare a stare aperti anche per dare un servizio a chi ha continuato a lavorare in città. C'eravamo organizzati con delle scatole con primo, secondo e pane molto comodo da utilizzare. Abbiamo fatto consegne a domicilio e ritiro dei cartoni, anche riutilizzandole per lo stesso cliente in modo da evitare gli sprechi. Abbiamo cercato di fidelizzare i clienti anche con proposte di piatti tipici. Da domenica potremo tornare a servire ai tavoli per pranzo e con la caffetteria. Cercheremo

di sfruttare anche il giorno di Natale sia ai tavoli, sai da asporto». Un'attività che ha voluto avere anche un occhio alla solidarietà: «Attraverso la Caritas e il Comune, offriremo due pasti caldi al mese ai senzatetto della città. Speriamo che altri seguano il nostro esempio».

## Regole rigide

Si guarda con ottimismo alle prossime settimane al bar Dolce Vita di via Sassi: «Tutto sommato - spiega Gabriella Caimi - l'asporto non è andato male, la clientela che andava in ufficio è girata anche se in modo ridotto. Per noi è stato comunque un modo di fornire un servizio e anche per mantenere un filo diretto con i clienti. Infatti alla fine del primo lockdown abbiamo avuto il problema di riuscire a ripartire, stavolta non ci dovrebbero essere queste difficoltà. Da do-





Gabriella Caimi

menica riapriamo, applicando tutte le regole per garantire la sicurezza. Finalmente si inizia a vedere uno spiraglio e notiamo la voglia di tornare al bar delle persone, anche per vivere quel rapporto umano che si crea con il proprio barista».

La Pasticceria su misura di via Cavour sta già sistemando i tavolini all'esterno: «Questo mese - commenta Ilaria Novello - è andato meglio di come ci aspettavamo con l'asporto e le consegne, mentre è stata difficile la gestione dei clienti nel far comprendere loro come comportarsi e questo un



**Davide Comini** 



Ilaria Novello

po' continua ancora oggi. Per noi la zona gialla significa poter rimettere i tavolini fuori, una cosa per noi importantissima dato che all'interno possiamo avere solo tre clienti alla volta. Infatti avevamo fatto un investimento sugli arredi esterni. Devo dire che da due giorni c'è più movimento».

# Le speranze

Riaprirà invece da lunedì l'Easy bar di via Carlo Porta, come spiega la titolare **Jennifer Ridone**: «All'inizio abbiamo provato a fare l'asporto ma ci siamo accorti che non con-



sabel Vassena



**Jennifer Ridone** 

veniva per la tipologia di passaggio della nostra zona e anche per motivi organizzativi. Infatti le persone, pur non potendo, si fermavano a consumare fuori dal locale e a noi toccava metterci a discutere e quindi abbiamo preferito evitare. Vedremo cosa succederà nei pochi giorni che ci dividono da Natale, la situazione non mi sembra rosea, ma si spera che le persone abbiano voglia di uscire e di concedersi qualche coccola al bar. Certamente vanno evitati gli assembramenti, ma c'è anche bisogno di lavorare».