### L'emergenza

## Primo Piano

# «Non possiamo cacciare i clienti»

Merate, lo chef campione internazionale di pizza «Chiudere alle 22 ci consente un solo turno»



#### NEL LOCKDOWN

# Martedì delivery offerto all'ospedale

Durante la prima ondata di pandemia ogni settimana il pizzaiolo 40enne Cristian Marasco ha continuato a sfornare 500 pizze tutti i martedi da regalare agli operatori dell'ospedale di Merate. «Abbiamo voluto sostenere coloro che erano in prima linea per combattere il coronavirus e salvare quanti più pazienti possibile».

#### MERATE

di Daniele De Salvo

Cena al freddo e magari anche sotto la pioggia. «Ma secondo voi in provincia di Lecco e di Bergamo, non in Sicilia, è possibile ad aprile e maggio mangiare fuori la sera ammesso che si abbia il posto all'aperto?». È arrabbiato, molto arrabbiato, Cristian Marasco, chef campione internazionale di pizza di quarant'anni, proprietario di tre ristoranti, uno a Merate in Brianza e uno a Garlate sul lago in provincia di Lecco, più un altro a Bonate sopra nella Bergamasca, che da lunedì sera, come quelli di tutti i colleghi, riapriranno finalmente ai clienti a tavola, sebbene solo all'aperto e fino alle 22. «Tra l'altro settimana prossima secondo le previsioni meteorologiche pioverà tutto il tempo», prosegue il ristoratore. «lo come pos-



Cristian
Marasco
«Cenare
all'aperto qui
è sempre
a rischio meteo»

so organizzarmi? – si chiede –. Non è che posso decidere giorno per giorno se aprire o meno in base al tempo».

Certo, lui che almeno dispone di spazio si è già attrezzato con tendoni e coperture da giardino: «In caso di temporali o di vento forte non bastano però a riparare in maniera adeguata, né posso lasciare che i miei ospiti cenino lì sotto con il rischio che una folata d'aria spazzi via tutto...». Pure il coprifuoco alle 22 non lo convince affatto. «A quell'ora, tenendo conto che con la bella stagione le persone cenano più tardi, significa riuscire a garantire un solo pieno in «sala» - spiega -. Mica poi posso chiedere ai clienti di cepare con l'occhio all'orologio per garantirmi rotazione e quindi più gente da servire». Insomma l'annunciata apertura serale di bar, pizzerie e ristoranti in zona gialla varata dal premier Mario Draghi non permetterà certo di risollevare un settore in crisi e le. limitazioni continueranno a pesare. «Si fatica tre volte tanto per incassare un quarto - si sfoga il cuoco e ristoratore -. I pochi ristori economici ridicoli che abbiamo ricevuto solo dall'ex Presidente del Consiglio

Giuseppe Conte sono serviti a pagare appena le bollette. Pure i nostri dipendenti e collaboratori, che sono una quindicina per ogni ristorante, si sono dovuti accontentare di una miseria. Io resisto perché lavoro con i miei familiari, tanti altri purtroppo hanno perso tutto».

© RIPRODUZIONE RISERVATA