Leccoonline > Economia Scritto Lunedì 12 aprile 2021 alle 18:19

Da rosso a arancione ma sempre e solo asporto resta: i baristi lecchesi chiedono di poter tornare a lavorare

Calolziocorte, Garlate, Lecco, Olginate

Una loro collega ieri a Colico si è incatenata dopo essere stata raggiunta, per la terza volta, da un provvedimento di chiusura. A Roma anche quest'oggi la tensione è stata altissima, con centinaia di persone, appartenenti anche ad altre categorie, in piazza a manifestare, anche violentemente, contro le continue limitazioni, con la richiesta di poter tornare a portare avanti le loro attività. Tra i baristi lecchesi si respira quantomeno scoramento. Il passaggio odierno dalla "zona rossa" a quella "arancione" per loro non è stato una scossa. Nè tantomeno una ripartenza. Costretti ancora ad accontentarsi di fare solo asporto, con tutte le conseguenze facilmente intuibili in termini di perdita di clientela e incassi, in alcuni casi lasciando ancora in cassa integrazione dipendenti di cui, solitamente, in questo periodo si inizia ad aver "fame", con l'arrivo della bella stagione. C'è chi aspetta i ristori per provare almeno a coprire le spese. Ma c'è soprattutto una voglia che sta diventando pretesa: quella di lavorare. Ecco una carrellata di interventi da dietro il bancone:

MATILDE ARRIGONI - BAR PASTICCERIA PONTIGGIA (LECCO, PIAZZA CERMENATI)
La situazione è abbastanza un disastro, la nostra fortuna è quella di essere anche pasticceria, oltre che bar, quindi non abbiamo mai chiuso e abbiamo sempre avuto richieste per torte e dolci: è quasi un anno che siamo in queste condizioni, indubbiamente siamo stanchi e vorremmo poter tornare presto ad apparecchiare i tavolini in piazza. In ogni caso si sopravvive, conosco colleghi che avevano solo attività di caffetteria e che hanno chiuso perchè il gioco non valeva la candela: alcuni purtroppo hanno dovuto gettare

la spugna definitivamente. Oggi inizia la zona arancione ma è lunedì, giorno in cui c'è sempre poco movimento perchè tanti negozi restano chiusi anche in situazione di normalità. In più piove, quindi di persone se ne vedono davvero poche. A noi non cambia praticamente nulla, continueremo con l'asporto in attesa della zona gialla. Si vocifera che a fine mese potrebbe esserci qualche novità positiva: noi non vediamo l'ora, siamo qui come sempre, pronti con il sorriso a servire i nostri clienti. Chiaramente si aspetta la riapertura per poter rinascere e tornare a respirare un po' di normalità.

ILARIA NOVELLO - BAR PASTICCERIA SU MISURA (LECCO, VIA CAVOUR)

Non abbiamo mai chiuso nonostante la zona rossa e oggi per fortuna si torna in arancione: speriamo di iniziare a vedere un po' di movimento in più, almeno i lecchesi possono tornare a girare in centro. Il periodo è passato tra alti e bassi direi, sia Natale che Pasqua sono andati molto bene. Al di fuori delle festività, però, il

lavoro non è stato entusiasmante come sarebbe in un contesto di normalità. L'arancione non cambia la nostra situazione, continueremo con l'asporto e con tutte le regole in vigore. Siamo un po' stanche di tutte queste promesse sulla ripartenza ma non possiamo fare altrimenti, seguiamo le indicazioni e cerchiamo di rispettarle e di farle rispettare. Non credo torneremo alla vera normalità prima dell'estate. Non molliamo e continuiamo anche con le consegne a domicilio della pasticceria, che porteremo avanti fino a che, con la zona gialla, potremo tornare a concentrarci solo sul negozio.

MAURIZIO BIANCHI - CAFFÈ E CAFFÈ (LECCO, VIA ROMA)

Per noi non cambia nulla se non l'aspettativa di avere più persone in giro con la riapertura dei negozi. Questa mattina molti clienti, convinti del cambio di colore, pensavano di poter consumare qui, ma chiaramente non è ancora possibile. Nel periodo delle feste ci siamo difesi abbastanza bene anche perchè molta gente si è abituata all'asporto quindi fortunatamente abbiamo lavorato nonostante le restrizioni. Ce la caviamo, per lo meno si riesce a stare aperti. In confronto ad altre attività che sono costrette a stare chiuse sono fortunato. Ho imparato a non crearmi aspettative per non rimanere poi deluso: sembra che a breve ci diano modo di riaprire, ma tutto dipenderà dall'andamento dei contagi. La questione va avanti da più di un anno, nessuno se lo sarebbe immaginato: siamo stanchi, ma guardandosi intorno ci si rende conto che molte categorie sono state ancora più danneggiate, quindi si va avanti per quanto ci è consentito.

FLAVIA CASATI - CAFFETTERIA BIO SHOP PASCUCCI (LECCO, VIA CAIROLI ISOLAGO)

Il lunedì è un giorno abbastanza tranquillo anche in periodi di normalità, non si è ancora vista la differenza dell'entrata in vigore della zona arancione. Stendiamo un velo pietoso sulle feste, facendo solo l'asporto e con il blocco degli spostamenti tra comuni il movimento era davvero limitato alle (poche) persone di Lecco. Con i negozi aperti di solito si ha un leggero beneficio, quindi si dovrebbe lavorare un po' di più. Certo, non è concepibile che i supermercati siano pieni, che certe situazioni siano fuori controllo e che si continui a pensare che alcuni locali, perfettamente adeguati alle norme, siano luoghi di contagio. Noi da subito abbiamo messo tutti i divisori, abbiamo ridotto i tavoli e i posti a sedere, ci siamo attrezzati a ridurre la capienza al 50%, eppure siamo praticamente chiusi. Questo alla lunga diventa un problema: è un anno ormai, per non parlare di tutte le volte che si pensava di poter aprire, ci si attrezzava con gli approvvigionamenti e all'ultimo secondo c'era un dietrofront, che ci costringeva a buttare via tutto... Insomma è dura, e poi l'Italia non si può permettere i ristori: è inutile mendicare, dovrebbero solo farci lavorare. Noi non vogliamo che lo Stato ci regali qualcosa: piuttosto che ci venga detto in maniera esplicita quali sono le regole e le restrizioni, noi le rispettiamo pur di lavorare".

GIOVANNI MAGGIONI - BAR RENZO E LUCIA (LECCO, ISOLAGO)

Non è cambiato nulla rispetto alla "zona rossa", anche per i prossimi giorni ho qualche dubbio sull'afflusso di persone. Aspettiamo un vero cambio di rotta perchè con i negozi aperti dovrebbe circolare più gente, almeno sulla carta. Quest'ultimo periodo non è andato tanto bene: non tengo più aperto neanche a pranzo perchè non conviene, chi vuole mangiare deve farlo fuori sul muretto anche se fa freddo. Si cerca di sopravvivere ma è dura, questo non è il lavoro normale. Subiamo quello che ci dicono di fare, purtroppo non possiamo decidere niente. Non so dire ad oggi quando torneremo alla normalità. Cominciamo a partire con l'arancione, poi mi auguro di passare in giallo così i clienti potranno tornare almeno a sedersi fuori: sarebbe già una boccata d'ossigeno non indifferente, perchè così è davvero dura.

ANDREA BRAMBILLA – PAMPI CAFÈ (GARLATE)

Per molti questa parziale apertura, con il solo servizio d'asporto, ha più svantaggi che benefici. In mancanza di alternative noi abbiamo scelto di continuare sempre a lavorare anche in zona rossa e arancione, anche perché nell'ultimo periodo erano poche le speranze di passare in "giallo". Ci si accontenta, insomma, sperando anche nei ristori che lo scorso anno alla fine erano arrivati. Ci vuole pazienza ma io sono moderatamente ottimista: conto di poter riaprire regolarmente già dai primi di maggio e per tutta l'estate, sarebbe una buona cosa considerando che, tralasciando il lockdown totale del 2020, è da novembre che siamo in questa situazione. Sono convinto, poi, che le belle giornate aiuteranno: adesso è arrivata la pioggia, ma con il primo caldo della scorsa settimana abbiamo già notato una differenza in positivo, con molte più persone che, tra una commissione e l'altra, ne approfittano per passare a prendere un caffè al volo. La cosa fa ben sperare, in vista dei prossimi mesi in cui comunque le incertezze non mancheranno.

MONICA XU – BAR PONTEVILLA (OLGINATE)

Purtroppo abbiamo ancora diversi dipendenti in cassa integrazione e il periodo non è per nulla facile, ma c'è anche chi – come la categoria dei ristoratori – sta peggio di noi, quindi ci teniamo stretta la possibilità di lavorare anche in questo modo, con tutte le limitazioni del caso. Sapevamo che sarebbe stato impossibile passare dal "rosso" al "giallo" in poco tempo, quindi andiamo avanti così con la speranza di vedere presto qualche vero miglioramento, perché ne abbiamo tutti bisogno. Penso che con l'arrivo dell'estate qualcosa cambierà e le restrizioni potranno essere allentate: non dico che torneremo alla completa normalità, ma sono fiduciosa e ottimista per il prossimo futuro.

VINCENZO SAGUTO – BAR BAOBAB (CALOLZIO)

L'auspicio è quello di tornare quanto prima in zona gialla, almeno per iniziare a intravedere uno spiraglio di normalità. Mi rendo conto che c'è ancora chi sta peggio di noi, ma questo non è il modo di lavorare: siamo attivi al 30% del nostro potenziale, forse anche meno, e un'altra primavera se ne sta andando. Ci mancano i nostri clienti "veri", quelli che entrano, ordinano un caffè, un gelato o un panino e si siedono con calma ai nostri tavoli, senza l'ansia di dover "scappare" in macchina per mangiare o bere, non potendo fermarsi all'interno del locale: non è proprio nella nostra filosofia lavorare in questo modo, anche se naturalmente ci accontentiamo di quello che possiamo fare, per ora. Spero che l'estate possa portare con sé una vera ripartenza, altrimenti ci troveremmo a vivere un'altra stagione "azzoppata", con tanti limiti e poche soddisfazioni, dopo i sacrifici fatti finora.

CHRISTIAN MANDELLI – BAR MILANO (CALOLZIO)

Con la “zona arancione” siamo ancora molto limitati, ma se non altro la riapertura di numerose attività nei dintorni – scuole, parrucchieri, negozi… – aiuta anche noi ad attirare più clienti, persone che si fermano a prendere un caffè tra una commissione e l’altra o in pausa pranzo. Anche per noi il calo del lavoro è stato evidente, ma cerchiamo di sfruttare al massimo le possibilità che abbiamo, sapendo di essere relativamente fortunati, rispetto ad altri colleghi del settore, a non avere le spese di affitto. Lo scorso anno eravamo un po’ preoccupati di fronte a questa nuova situazione, ma con il tempo abbiamo constatato che anche il servizio d’asporto funziona bene e tutto sommato ci consente di andare avanti, senza sentirci con l’acqua alla gola: abbiamo investito alcuni soldi per sistemare l’area esterna, dove a breve, magari già dal prossimo mese, contiamo di poter accogliere più clienti. Serve molta pazienza, ma forse la ripartenza non è più così lontana.

© www.leccoonline.com - Il primo network di informazione online della provincia di Lecco

Print PDF