



Tavolini di nuovo in piazza in vista del primo giorno di zona gialla MENEGAZZO

Gestori dei locali finalmente ottimisti

«La gente arriverà»

La zona gialla. C'è chi parte oggi e chi il Primo maggio ma tutti i commercianti concordano su una previsione «C'è tanta voglia di socialità, i clienti torneranno»

Lecco si tinge di giallo e si prepara a ritornare a una sorta di pseudo-normalità. Da quest'oggi, con la nuova classificazione e con le nuove regole anti-Covid varate dal Governo, bar e ristoranti possono tornare a servire ai tavoli, sia a pranzo che a cena, rigorosamente all'aperto, con coprifuoco confermato alle ore 22. La possibilità di sedersi all'interno dei locali, almeno a pranzo, è invece rinviata al primo di giugno.

Novità che hanno messo in fermento il centro cittadino, dopo oltre un mese di solo asporto. Nonostante le previsioni meteo che tendono al brutto fino a gio-

vedi, molti ristoratori in questo fine settimana hanno iniziato ad allestire le aree esterne dei propri locali per prepararsi ad accogliere i clienti.

Il Comune di Lecco nel frattempo ha confermato sia gli spa-

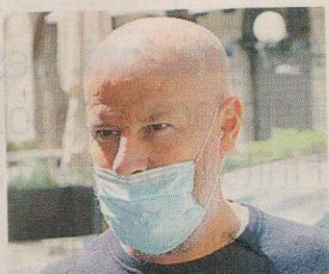
■ Si confida nella revisione del coprifuoco ma si temono anche nuove zone rosse

zi extra assegnati la scorsa estate e sia l'esenzione dal pagamento della tassa per l'occupazione del suolo pubblico.

Pronta per la ripartenza **Chicca Brambilla** dell'Hemingway di piazza XX Settembre: «Ripartiamo nella speranza ci sia bel tempo. In tutti i casi credo che i clienti arriveranno ugualmente, la gente non ce la fa più a stare chiusa in casa e ha voglia di muoversi. Spero e credo ci sarà un bel movimento». Si torna a servire ai tavoli dopo più di un mese: «Finalmente si toglie un divieto che stava diventando assurdo. Negli scorsi giorni ho visto delle signore anziane man-



Chicca Brambilla



Patrizio Todeschini



Davide Brigandì



Marco Caterisano

giare il pranzo da asporto, sedute su una panchina qui in centro. A confronto un tavolino di un locale è certamente più pulito e sicuro».

Tutto pronto quindi: «Ieri abbiamo allestito con i tavoli ben distanziati e igienizzati per accogliere i clienti. Abbiamo dato anche una rinfrescata alla cucina e al menù per proporre qualche novità. Aspettiamo ora che tolgano il coprifuoco, che mi sembra una grande ipocrisia».

Attenderà invece il primo maggio per partire **Patrizio Todeschini** del Frigerio di piazza XX Settembre: «Ho fatto questa scelta perché danno pioggia in questi giorni. Ripartiamo sabato, con il locale ampliato e rinnovato, e poi andiamo dritti per fare tutta la stagione. Con l'arrivo del bel tempo sono sicuro che le cose andranno bene, perché ci sarà movimento dato che le persone hanno voglia di uscire. Sono ottimista, ma ora ci attendiamo che il coprifuoco sia portato almeno a mezzanotte. Intanto il centro si sta rianimando, tutti si stanno preparando. Io sono qui da vent'anni e nella stagione estiva si è sempre lavorato bene».

C'è però anche chi non ha a disposizione un'area esterna e quindi dovrà attendere il primo giugno, continuando nel frattempo soltanto con l'asporto. È il caso di **Davide Brigandì**, della Caveja di via Nazario Sauro: «Non abbiamo alternative al-

l'esterno e quindi aspetteremo il primo giugno continuando con l'asporto. Il nostro prodotto è abbastanza indicato e quindi ce la siamo cavata, siamo riusciti a tenere. Siamo stati svantaggiati da questa decisione, ma è inutile lamentarci e cerchiamo di essere ottimisti sperando questa volta si possa davvero ripartire definitivamente».

Questa nuova ripartenza sembra aver rivitalizzato anche piazza Cermenati. A ottobre ha aperto un ristorante di cucina giapponese negli sradpazi del vecchio fruttivendolo. E da questo fine settimana anche l'ex bar Cermenati ha riaperto i battenti, con il nome "Al Quattro". Agestirlo **Marco Caterisano**, che in questo modo doppia, essendo titolare del vicino locale Il Caffè.

«Con il sole - spiega - certamente arriverà tanta gente perché le persone sono esauste e hanno voglia di socialità. Il timore è però che, senza un tracciamento efficace che non è stato mai messo in piedi in Italia, fra due mesi si torni alle chiusure, come già accaduto altrove. Per quanto riguarda il servizio ai tavoli solo esterno, credo che limiti tante attività. C'è una discriminazione senza che ci siano ristori per chi non potrà usufruire di questa tipologia di servizio. Mi sembra un allargamento delle maglie dovuto alle proteste che ci sono state, un palliativo».

S. Sca.

© RIPRODUZIONE RISERVATA