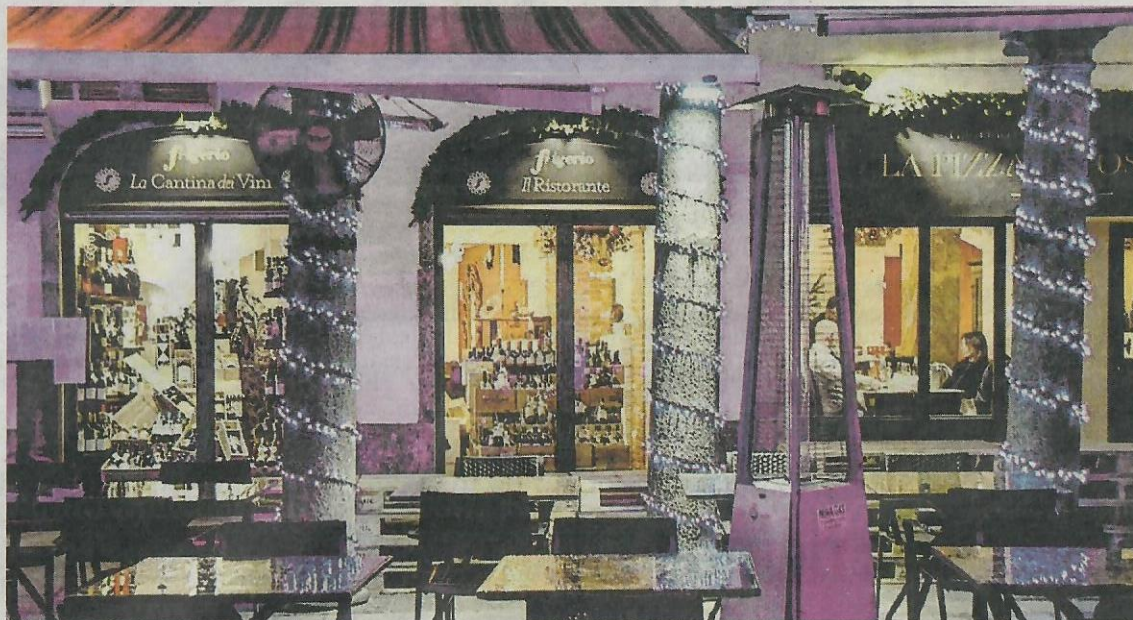
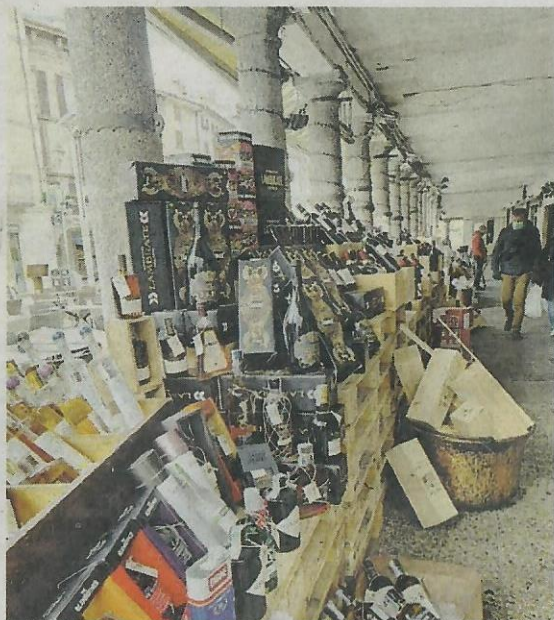


Il titolare del locale di piazza XX Settembre racconta i primi vent'anni dell'attività



Gli esteri del locale su piazza XX settembre che vanta circa 300 posti a sedere. Sotto i portici la cantina dell'enoteca

Il Bar Frigerio guarda al futuro

Non più solo caffetteria ma anche enoteca e ristorante
E nel 2022? «Pane e pasta freschi e una pasticceria»

LECCO (bsh) E' ufficialmente partito il conto alla rovescia al 2022 quando il Bar Frigerio di Lecco festeggerà i vent'anni di presenza in piazza XX settembre. Molto è cambiato dal 2002 quando **Patrizio Todeschini**, insieme ad altri soci tra cui il compianto Mauro Rampoldi, diede vita a quello che all'epoca era un american bar e che oggi, ben più ampio, è caffetteria, bar, ristorante, enoteca e presto tornerà anche alle origini con l'inserimento di un laboratorio di pasticceria.

«Nel 2019 chiuse il ristorante Azzecagarbugli i cui locali confinavano con i nostri - racconta il titolare Patrizio Todeschini - Così con i nuovi proprietari delle mura trovammo un accordo per la gestione degli spazi. Abbiamo abbattuto il muro che divideva i due locali e ne abbiamo fatto uno unico. Oggi, tra i posti a sedere all'interno e quelli nel dehor esterno possiamo accogliere fino a 300 persone e per poterle servire adeguatamente abbiamo raddoppiato la cucina. Abbiamo sfruttato i periodi di chiusura causati dalla pandemia per effettuare i lavori e a maggio di quest'anno abbiamo aperto ufficialmente i nostri spazi. Abbiamo rinnovato tutto, dagli arredi agli impianti».

Il Bar Frigerio ha una gestione familiare ma dà lavoro a una quindicina di dipendenti. In questi vent'anni ha cambiato volto e anima più volte con l'obiettivo di restare sempre al passo con i tempi. «Quando aprimmo come american bar due decenni fa eravamo in un periodo in cui la gente poteva spendere e amava uscire, soprattutto la sera, a bere qualcosa in compagnia - ricorda Frigerio che per molti anni ha lavorato come concierge in grandi alberghi di tutta Europa - La crisi del 2008 cambiò molte cose. C'era meno possibilità di spendere per "frivolezze" ma le persone non rinunciavano al mangiare bene



fuori casa, così cambiammo il nostro profilo e ci buttammo sulla ristorazione. Iniziammo con una cucina piccolissima ma la prima stagione fece dei numeri eccezionali: capimmo che era la strada giusta. Quindi organizzammo il primo restyling della cucina. Oggi prepariamo tutto noi, pro-

poniamo cucina tradizionale e per i prodotti ci riforniamo solo da aziende locali».

Non l'unica novità introdotta. Già cinque anni fa infatti in un altro spazio contiguo che affaccia su piazza XX settembre Frigerio aprì un'enoteca. «Abbiamo proposto fin da subito



Il titolare Patrizio Todeschini mostra i nuovi spazi del ristorante, inaugurato a maggio dopo aver acquisito gli spazi dell'ex Azzeccagarbugli

esclusivamente vini top di gamma - racconta il titolare - da Piemonte, Veneto e Toscana e importando anche Champagne dalla Francia. I risultati, inaspettatamente, furono eccezionali fin da subito. In questa zona di Lecco c'è un ampio passaggio turistico e questo ha fatto la differenza in questo ambito

ma noi abbiamo anche un e-commerce che funziona altrettanto bene. Oggi quasi la metà del fatturato arriva dall'enoteca. Così abbiamo deciso che prossimamente oltre ad organizzare delle degustazioni e la cantina all'esterno sotto i portici, faremo partire dei corsi di formazione per gli amanti

del vino».

Come già accennato il passaggio turistico in città è fondamentale per l'economia del locale. «Fino allo scorso anno portava l'85% del core business ma la vera scommessa per il prossimo futuro è riuscire a conquistare il pubblico del territorio - annuncia Frigerio - Dal prossimo anno vorremmo che i lecchesi pensassero a noi quando voglio organizzare eventi, pranzi aziendali, compleanni o cerimonie perché i nuovi spazi ce lo permettono».

Non l'unica novità per il Bar Frigerio. «Per ottobre 2022 contiamo di aprire un laboratorio per la produzione e la vendita di pasta e pane freschi ma che faccia anche da pasticceria - spiega il titolare - Anche in questo caso una scelta per avvicinare sempre di più a noi i lecchesi. In questi vent'anni non siamo mai stati un'azienda statica, abbiamo sempre cavalcato nuove onde e questo ci ha permesso di avere una crescita costante tanto da non subire gli effetti del lockdown che invece ci ha spinto a nuovi investimenti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA