

# Genova

29 APRILE 2021

*I ristoranti*

## “Cucinare bene non basterà Diventeremo imprenditori ma le istituzioni ci ascoltino”

di Lorenzo Mangini

«Per riaprire serve implementare le competenze e stare calmi. Basterà? Forse sì. Certamente sono diversi i fattori che determinano la sopravvivenza in questa situazione surreale. Non sarà più sufficiente far bene da mangiare, essere bravi nel rapporto con il cliente, bisognerà diventare imprenditori nel vero senso della parola». Armando Ezio Ferrari, 54 anni, da ventisette nella ristorazione, socio ed amministratore di ristoranti molto noti a Genova (Cavour 21, Molo 21 Piero 21) e una recente apertura, Taliedo modo 21 a Lacchiarella Milano, fondatore di F&B consulenza e gestione per società nel settore del food, per la prima volta nella sua vita, l'11 marzo, il primo giorno di lock down si è trovato a dire, per la prima volta nella sua vita: «Siamo fermi, non possiamo fare niente». Una situazione quasi da film horror. «Oggi siamo ad incasso zero da quasi 60 giorni».

Il 4 maggio è prevista la ripresa.

«Non è una riapertura, faremo asporto e delivery, che hanno caratteristiche diverse dalla ristorazione al tavolo e dovranno essere adottati accorgimenti ancora non ben definiti. Viviamo male, questa incertezza. La vera riapertura è ipotizzata tra il 18 di maggio e il 1° giugno e non si sa ancora quello che si potrà fare. All'interno dei locali, ad esempio, la distanza tra un tavolo e l'altro dovrà essere di due metri. I più fortunati avranno un terzo di coperti od anche meno. Non è chiaro se serviranno divisori, come i camerieri dovranno presentarsi al cliente, vestiti come infermieri oppure solo con guanti e mascherina. Siamo in attesa di in-

dicazioni».

Nel settore della ristorazione, secondo i dati estrapolati da una ricerca prodotta dall'Aifbm, si ipotizza la chiusura del 30% dei locali, che per Genova si traduce in circa 500 ristoranti, per non parlare di bar e affini. «Da questa situazione incredibile possono nascere anche nuove opportunità. Adesso, però, bisogna sopravvivere. Serve stare calmi, evitare le polemiche sterili, prepararsi nel modo migliore. Reinventarsi, evolvere e, trovata l'idea, valutarne attentamente la fattibilità. Sarà fondamentale un controllo di gestione perfetto. Conoscere tutti i costi, tutto ciò che possiamo evitare di spendere

e soprattutto quanto costa il piatto che porti al tavolo, il "food cost", la base del business plan per ogni ristoratore. Può essere l'occasione per fare un salto di qualità e diventare imprenditori».

Si attende qualche segnale dalle istituzioni. «Dovrebbero, prima di tutto, ascoltare le associazioni di categoria in modo da sentire cosa serve per rendere possibile una riapertura accettabile. A livello economico, sospendere i contributi dei dipendenti fino a fine 2020, favorendo così la possibilità di mantenere alle dipendenze il maggior numero di persone possibili. Così, invece di pagargli la Naspi, si tengono un posto di lavoro. Nessun

imprenditore vuole essere costretto a licenziare persone degne e meritevoli per non dover chiudere. Sarebbe utile dare la possibilità di pagare le bollette relative ai mesi da marzo a dicembre 2020, in modo rateizzato, da gennaio 2021. Non attendo regali, solo di poter riprendere a lavorare al meglio. Trovo ottima, ad esempio, l'idea, del Comune di Genova, di concedere spazi pubblici da utilizzare come dehor, a costo zero, almeno per un periodo».

Dalla prossima settimana il primo test. «Stiamo organizzando il take away. Il cliente ordinerà il menù e passerà solo a ritirare i piatti, che dovrà consumare altrove, ma resteremo la trattoria vecchio stampo alla portata di tutti, senza caffè, come era una volta a Genova». Ha ben chiaro la data per una vera ripresa, oltre la quale non si può andare: fine giugno. «Anche le realtà senza debito, ogni giorno lo vedono crescere con gli incassi azzerati e si rischia che la situazione possa diventare insostenibile».