VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Cena d'anniversario ai tempi del covid: niente è stato tolto ai piaceri della tavola e della convivialità

Redazione VcoNews · Monday, May 25th, 2020

Si riparte. Con nuove regole, arrivate solo qualche giorno prima, nuovi accorgimenti e abitudini da riconsolidare. Si reinventano gli spazi, ridispongono coperti e arredi. Si rimodula l'offerta di "cosa, come, dove" il cliente mangerà. I ristoranti piemontesi possono riaprire dopo 73 giorni al palo.

Torna ad accogliere i propri ospiti il rinomato ristorante dell'albergo **Edelweiss Lare Spa** a Viceno di Crodo, gestito dalla famiglia Facciola. Anche loro si sono adattati alle disposizioni anti contagio emanate da Governo e Regione e definite di concerto con Inail. Misure che essenzialmente prevedono la richiesta della prenotazione, disponibilità di igienizzanti per avventori e personale, informazioni adeguate sulle misure di prevenzione, un metro di distanza tra i tavoli, mascherine per i camerieri. E per noi clienti quando non siamo seduti ai tavoli.

Prima cena per festeggiare una ricorrenza post lock down con la mia compagna, assurda da qualche settimana al ruolo di "congiunta". Cosa ci attende? È la domanda che sorge spontanea salendo verso la frazione antigoriana. Una piacevolissima serata. La risposta arriva perentoria una volta accomodati al tavolo e tolta la mascherina. La cena d'anniversario ai tempi del coronavirus non leva nulla ai piaceri della tavola e della convivialità.

Le disposizioni non cambiano, chiaramente, la qualità del cibo. Garbato, cordiale e attento -anche alle distanze- il servizio. Certo il sorriso è velato da un DPI a tutela della salute di tutti, ma dopo settimane in cui la mascherina fa parte del nostro quotidiano non fa alcun effetto, anzi sarebbe "anormale" non vederla indossata. Paradossalmente lo spazio tra i tavoli in più, l'ulteriore rigore nella pulizia, la maggior attenzione ai tavoli -visti i clienti in meno- ha reso il tutto un'esperienza quasi migliore. A mio avviso l'unico motivo che potrebbe frenare qualcuno dal tornare a mangiare fuori sarebbe che trovasse insostenibile indossare la mascherina per andare in bagno...

Queste le impressioni di chi scrive, condivise da chi ha avuto la pazienza di accompagnarlo a cena. Quali sono invece quelle dei titolari ce l'ha raccontato lo chef e patron dell'Edelweiss **Ugo Facciola**, insieme alle strategie messe in campo ed alle criticità che stanno affrontando.

"La riapertura è stata quasi una nuova inaugurazione, il primo passo per tornare ad aprire la prossima settimana l'albergo e la piscina. Per la Spa attendiamo disposizioni. Ora come ora ricominciare è antieconomico, ma abbiamo voluto dare un segnale e reagire a questo momento così difficile per il nostro settore. Applicare i protocolli non è stato complicato, è bastato aggiungere qualche accorgimento in più a quanto siamo già abituati a fare. Più complesso sarà riabituare la

clientela a tornare da noi”. Rimodulati gli spazi e l’offerta del cibo che ora prevede anche il menù all’aria aperta all’esterno del ristorante e l’asporto. “Il take away è riservato a quei piatti che rimangono impeccabili anche se consumati dopo qualche decina di minuti e utilizza contenitori ecologici, in linea con la filosofia eco-friendly che ci caratterizza”.

Le parole d’ordine per clienti e personale è “sicurezza”. “Fortunatamente -sottolinea chef Facciola- abbiamo tutto lo spazio necessario per distanziare i clienti e metterli a loro agio, senza barriere che possano creare imbarazzo. Chi viene da noi deve sentirsi sicuro dal primo momento in cui varca la soglia d’ingresso, fino a quando rientra a casa. Visto il minor numero di clienti i dodici dipendenti vengono fatti turnare, oggi siamo in 4, in questo modo anche in cucina le distanze sono rispettate”.

Promosse, con la sufficienza, le misure del governo per sostenere il settore. “Tutto sommato - spiega l’albergatore- consentono di restare a galla. Positive a mio avviso la cassa integrazione e l’annullamento della prima rata di Imu e Irap così come i 25mila euro a tasso agevolato. Il bonus Inps da 600 euro va bene per i ‘piccoli’ e le partite Iva. Per gli imprenditori piuttosto che distribuire risorse a fondo perduto, minime e a pioggia, credo sia meglio agevolare l’accesso al credito, commisurato sulla base del fatturato dell’anno precedente, come in Svizzera. Avere liquidità è imprescindibile e un ruolo fondamentale ora devono svolgerlo le banche. Gli Istituti di credito devono tornare ad aiutare le imprese”.

Per il futuro prevale l’ottimismo e iniziano ad arrivare le prime prenotazioni: “Sarà un anno in perdita ma credo che per la fine di giugno la situazione delle prenotazioni in albergo potrà tornare alla normalità. Siamo passati dalle 10 richieste giornaliere alle 0 di due mesi e mezzo fa. Ora ne riceviamo una al giorno. Lavoriamo molto con clienti da fuori, quando riapriranno il transito tra le Regioni le cose miglioreranno. Per quanto riguarda pranzi e cene per i gruppi pensavamo di proporre formule diverse: come un barbecue in funzione tutto il giorno da consumare negli spazi dell’albergo. Alla fine -conclude Facciola- credo che le persone torneranno a frequentare quei locali a loro famigliari e dove sanno di potersi fidare”.

This entry was posted on Monday, May 25th, 2020 at 7:22 am and is filed under [Piemonte](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.