

Da oggi i locali possono servire anche al chiuso, torna anche il caffè al banco

Fipe Confcommercio: “Si torna alla normalità, c’è però difficoltà nel reperire personale”

LECCO - Inizia un mese decisamente diverso per il settore della ristorazione: da oggi, 1 giugno, bar e ristoranti tornano a servire anche al chiuso, una svolta decisamente attesa per gli operatori che, nell’ultimo mese, almeno per quanti avevano a disposizione spazi esterni, hanno dovuto fare i conti con le incertezze dovute al meteo per portare avanti la propria attività.

“Ben venga questo ritorno alla normalità, ci auguriamo possa essere definitivo, altrimenti sarebbe un tracollo per il settore - spiega **Marco Caterisano** presidente provinciale della Federazione dei pubblici esercizi di Confcommercio Lecco - gli ultimi weekend sono andati comunque bene per chi ha avuto la possibilità di lavorare all’aperto, la gente non è mancata. Non dimentichiamoci, però, che ci sono attività che finora sono rimaste ferme e che hanno sofferto”.

Una ripartenza che sconta anche a Lecco un problema di carattere nazionale, ovvero la carenza di addetti:

“C’è mancanza di personale di sala e in cucina e questo ci preoccupa molto - aggiunge Caterisano - Le cause? Sono diverse le dinamiche che concorrono: c’è sicuramente la questione delle chiusure dell’ultimo anno che ha penalizzato una difficoltà già esistente e che si è acuita quindi a causa dell’incertezza. Molti dei pochi lavoratori rimasti hanno deciso di spostarsi verso altri ambiti. Quello della ristorazione è un lavoro che può essere gratificante ma sicuramente stressante e duro sotto l’aspetto fisico. Sembra però che i giovani oggi non abbiano più questa necessità di lavoro, in parte forse dovuta ai sostegni economici come il reddito di cittadinanza, c’è chi preferisce stare a casa anziché lavorare magari con turni serali”.

Proprio la Fipe a Lecco si è fatta promotore del portale **Job Turismo** ([clicca qui](#)) per permettere l’incontro di domanda e offerta di lavoro nel settore ricettivo e della ristorazione: “Ha funzionato molto bene - sottolinea Caterisano - in questo momento c’è però meno offerta rispetto alle richieste delle attività”.

“Sicuramente tanta gente ha cambiato mestiere ma c’è anche una questione culturale - ci

dice **Oreste Curti** del ristorante Pontile Orestino - altrove, come in Svizzera, ci sono stipendi diversi e un'organizzazione del lavoro differente che permette meglio di conciliarlo alla propria vita. Manca anche formazione, molti giovani che escono dalle scuole spesso non hanno idea di cosa significhi stare in cucina. Manca in alcuni casi anche la giusta considerazione del lavoro, degli orari da rispettare. Di questo passo, molte attività rischiano di sparire o di essere acquisite da grossi gruppi stranieri”.

Oggi però è una giornata importante: “Si ricomincia - aggiunge Oreste - c'è tanto fermento, la gente ha voglia di stare a tavola”.

Molte attività ricominciano oggi

E' una giornata importante soprattutto per quei locali che fino ad oggi non avevano potuto aprire perché sprovvisti di spazi esterni. “E' come se fosse il primo giorno di lavoro - ci racconta **Franco Panella** della pizzeria Santa Lucia del centro Lecco - E' stato un anno molto duro. I ristori? Meglio che non parlo. Per quanto riguarda il personale, abbiamo tenuto tutti i nostri ragazzi e loro sono rimasti”.

Tra i ristoranti che riaprono c'è anche la Vecchia Pescarenico: “Per fortuna, siamo molto contenti - sottolineano **Alice Gardelli** e il titolare **Giovanni Sala** - è stato un periodo decisamente difficile, lo scorso anno è stato vissuto tra aperture e chiusure e per noi, lavorando con prodotti freschi, era complicato gestire gli ordini. Abbiamo fatto un po di asporto, più che altro ai nostri clienti affezionati. A maggio abbiamo invece potuto aprire la Corte di Lucia, ad Olate, che ha uno spazio esterno, pur lavorando al 20% delle possibilità”.

Il caffè si beve al banco

A segnare il ritorno alla normalità è anche il caffè bevuto direttamente al bancone del bar: “Era anche ora - ci dice **Michele Capasso** del Caffè Visconti - era una situazione surreale lavorare solo all'esterno, ancor più per i bar che vivono molto di più la consumazione al banco rispetto ai ristoranti”.

“La gente - aggiunge - aveva voglia di tornare a bersi il caffè al banco e nella tazzina, non nel cartone, che ha tutto un altro sapore”.