

VareseNews

Tra disdette e quarantene i ristoratori varesini raccontano la “via crucis” per il cenone di Capodanno

Pubblicato: Giovedì 30 Dicembre 2021



Il Covid, anche senza lockdown, sta minando ancora una volta il **cenone di Capodanno**. In mancanza di direttive specifiche, infatti, ogni locale può decidere come comportarsi: se restare o no aperto, se proporre l’asporto se fare una cena a menù o restare informale.

Tutto questo però, ormai solo in teoria: **un gran numero di disdette e problemi di salute o quarantena dei dipendenti** e dei loro famigliari hanno piegato molti locali. Non tutti però allo stesso modo: con il risultato che il cenone di Capodanno quest’anno si farà “in ordine sparso”.

Abbiamo provato a vedere cosa succede interpellando dei protagonisti della ristorazione in Provincia, per cogliere da loro il “sentimento” per questa fine d’anno.

E a far da simbolo per tutti, anche grazie alla risposta che ci ha dato, è **Pier Damiano Simbula**, presidente dell’Associazione Provinciale cuochi Varese e proprietario dello storico “Due Lanterne” di **Induno Olona** spiega: «Procediamo a ritmo ridotto, ma procediamo – ha infatti risposto – È stato un discreto Natale, abbiamo raggiunto il limite di richieste che abbiamo ogni anno ma abbiamo accettato quelle che il numero un po’ ridotto per scelta ci ha consentito, soprattutto per mancanza di personale. Per l’ultimo dell’anno saremo aperti e faremo sia asporto sia serata normale, con tanto di cotechino finale. Le richieste però sono abbastanza limitate al momento, devo dire...». E’ successo a tutti così?

Disdette e quarantene la piaga di questo Capodanno

Per **Antonello Cioffi** “Guru” della pizzeria La Piedigrotta di **Varese**, nota ben oltre la città e ben oltre le sue caratteristiche di pizzeria, davanti alla domanda “Sarete aperti o chiusi a Capodanno?” la risposta è stata nettissima: «Noi per Capodanno restiamo chiusi. Francamente, rimanere aperti in queste condizioni è troppo rischioso: ci sono un sacco di positivi, molti disdicono, colleghi hanno avuto problemi importanti. E’ una cosa che generalmente preferisco fare, quello di chiudere, e quest’anno ancora di più: noi perciò abbiamo già deciso».

Discorso analogo per **Simone Memmola** del ristorante di tendenza “La Posteria”, piccola bomboniera tra i chioschi del centro pedonale di **Varese**: «Ho già fatto chiudere il locale di mia iniziativa ieri e oggi per motivi precauzionali: un contatto capitato a uno dei dipendenti – ha riposto – Al momento siamo tutti negativi ma non voglio rischiare, prendo qualche giorno per fare rifare i tamponi a tutti e vedere come va. Per di più, da una settimana a questa parte viaggiamo su una media del 30% di disdette da Covid, così per Capodanno abbiamo deciso di stare chiusi, in attesa degli sviluppi. È una situazione comunque piuttosto difficile, si lavora a fatica».

La quarantena ha “piegato” anche il ristorante “Cucina Barzetti” di **Sergio Barzetti** a **Malnate**: «Natale siamo riusciti a passarlo, realizzando piatti da asporto e a domicilio: era improponibile lavorare in sala tra defezioni e altro – spiega lo chef, star televisiva ormai da molti anni ora impegnato in ben due avventure, a Malnate e a Milano – L’ultimo dell’anno siamo perciò chiusi con il ristorante di Malnate. Rimaniamo aperti solo con l’attività di Milano, quella al Mercato Centrale, perchè lì c’è anche altro personale, che può portarlo avanti: avremo piccole proposte di asporto e un nuovo riso al salto con il cotechino. Insomma delle cose carine ma con un’organizzazione molto limitata, niente dj set come si sperava all’inizio... Ora qui dobbiamo solo curarci per ripartire bene con il nuovo anno».

Le disdette invece sono state il problema anche di **Davide Aviano**, che dal successo di Masterchef è arrivato a guidare il ristorante dell’Art Hotel di **Varese**, il “Pinocchio 1826”, conquistandosi in un solo anno la prima forchetta del Gambero Rosso: «Abbiamo avuto troppe disdette, così abbiamo deciso di fare saltare il Cenone – spiega con grande rammarico – Eravamo pieni da settimane per Capodanno: nelle ultime due settimane hanno però cominciato a piovere le disdette, e ci siamo ritrovati con 4 coperti in tutto. Purtroppo abbiamo dovuto capitolare: è un trend che va avanti da tutto dicembre, abbiamo perso intere cene aziendali, anche se abbiamo avuto un Natale ragionevole».

Niente Cenone nemmeno per **Piero e Attilio Epifano**, da 14 anni titolari de **La Paranza**, ristorante e pizzeria in via Morosini a Varese. Loro hanno deciso di **chiudere il locale dal 30 dicembre fino a data da destinarsi**, come hanno spiegato con un post sulla pagina Facebook: «Dopo questo continuo aumento di casi di positività e continue disdette abbiamo preso questa sofferta decisione di chiudere per ferie. **Volendo tutelare i nostri ragazzi e soprattutto i nostri clienti ci fermiamo per ricaricare le batterie e torneremo più in forma di prima.** Ne approfittiamo per augurare a tutti un buon fine anno e soprattutto un ottimo inizio».

Il Circo Oz di Alessandro Ozzella a Bobbiate è invece tornato al delivery: viste le tante disdette seguite alle nuove regole e restrizioni, è stato riattivato e potenziato il canale di **consegne a domicilio anche per il Cenone di fine anno**, un modo per provare a “coccolare” i clienti in un momento sicuramente non semplice per nessuno.

Si prepara invece al primo capodanno dopo due anni di stop lo storico **Ristorante Tradate**, locale nato nel 1921 per iniziativa di Guido Breveglieri, nonno delle attuali proprietarie Giulia e Flavia. Un po’ di emozione, ma decisione presa: si riparte.

Sul Lago Maggiore si punta sulla diversificazione

Il lago Maggiore sembra abbia preso una strada diversa: quella della diversificazione delle proposte, e della “porta aperta” a chi scopre di poter uscire solo all’ultimo momento.

Da **Luino** e dintorni parla **Alessio D’Alberto**, proprietario dell’Osteria D’Alberto a **Brissago Valtravaglia** e di “Cubo”, bistro sul lungolago di **Luino**: «Noi siamo aperti e facciamo anche asporto con due menù differenti – Spiega Alessio, chef e proprietario dei locali – Il cenone classico si terrà all’Osteria di Brissago se raggiungo la metà della capienza, mentre nel Bistrot di Luino, con il fatto che la situazione è più facile – lì si fa aperitivo, magari un piatto per cena e qualcos’altro, ma senza particolari vincoli o prenotazioni – in questi giorni è andata molto meglio e resteremo sicuramente aperti a Capodanno. Certo che se non ci danno una mano qua rischiamo ancora di lasciarci le penne, a livello imprenditoriale...»

Così si comporta anche lo stellato **Riccardo Bassetti**, una stella Michelin appena riconfermata, de “La tavola – Il porticciolo” di **Laveno Mombello**: «Noi siamo aperti tutti i giorni anche a Capodanno, come tutti gli anni: nel ristorante “La Tavola” facciamo il cenone classico, e fortunatamente c’è una bella richiesta. Ma per fare in modo che anche altri festeggino con noi abbiamo deciso di tenere aperto anche il Bistrot “L’Osteria”, che ci sta a fianco, senza particolari prenotazioni e con il menu alla carta normale, senza maggiorazioni: potranno così venire all’ultimo momento a mangiare qualche piatto e prendere un vino della nostra carta vini, senza impegni. Messi così, questa settimana e la prossima sembrano assicurate e siamo contenti. Diciamo che prima di questa settimana, invece, è stata più dura».

Non tutti piangono, incrociando le dita

Non tutti però sono in difficoltà, e a dettare la differenza sembra la struttura dei locali

In una situazione completamente diversa è, per esempio **Massimiliano Babila Cagelli**, del nuovissimo ristorante Tavolo Unico di **Busto Arsizio**: progetto nato prima del Covid ma aperto da una manciata di mesi e rivelatosi il perfetto locale “post covid”, visto che è un ristorante dove ogni tavolo è in una stanza diversa.

«Noi siamo una realtà un po’ particolare e questo gioca a nostro favore – spiega Cagelli – Noi abbiamo un tavolo per ogni sala e ogni guardaroba è all’interno della sala stessa: per famiglie e amici più stretti è la situazione ideale, senza assembramenti all’ingresso e con i commensali che ti sei scelto. Senza contare che il nostro tavolo per quattro sta in una sala di 20 metri quadrati». Morale? «Alla Vigilia, a Natale e a santo Stefano i posti sono andati esauriti – spiega – in quei giorni abbiamo fatto uscire dalla cucina, asporto compreso, 1083 piatti. E per il Capodanno si sta prospettando la stessa cosa: manca un solo tavolo, a cui già si sono interessati in diversi».

Anche **Guido Torri**, dal Palace Hotel Varese, in questo frangente non ha molto da lamentarsi: «A noi sembra vada tutto bene, ma lo dico piano per scaramanzia – risponde ridendo – Incrociando le dita, innanzitutto i dipendenti stanno tutti bene, e poi abbiamo l’albergo pieno. Anche le prenotazioni per il Capodanno stanno andando bene, diciamo che ci stiamo comportando come se fosse tutto vero... Avremo pare anche un gruppo di tedeschi in albergo per 4 notti. In realtà la presenza dei tedeschi è una tradizione ormai al Palace, perchè c’è un tour operator germanico che organizza pacchetti qui intorno con base al nostro Hotel per la settimana di Capodanno, e anche quest’anno c’è chi ha apprezzato l’offerta: dei prenotati per il cenone che abbiamo infatti, una cinquantina sono tedeschi e circa ottanta gli italiani. Ovviamente, il cenone sarà seduto, con musica jazz ma che di sicuro non faccia venir voglia di ballare, e animazioni che si possano godere anche dal proprio tavolo. Ma, anche considerando questi vincoli un po’ militari, si potrà fare, uil che è un bene per tutti».

Torri ha una consapevolezza: «So bene che qui è più facile essere ottimisti piuttosto che in piccoli

locali: noi possiamo organizzare una cena da 150 ospiti perchè abbiamo una sala che ne conterrebbe almeno 350, con dei soffitti altissimi che consentono il ricircolo e una serie di accortezze che si può permettere la grande struttura alberghiera: per esempio, i cappotti al guardaroba sono coperti uno per uno con la plastica come in lavanderia, così da permettere una suddivisione netta tra l'uno e l'altro, e i camerieri sono tutti in FFP2 dall'inizio della stagione. Diciamo che abbiamo le strutture, abbiamo fatto tutto il possibile, e ora dobbiamo solo incrociare le dita».

Una situazione che condivide anche il ristorante dell'Hotel Villa Malpensa, a **Vizzola Ticino**, dove c'è una vecchia conoscenza di VareseNews, lo chef **Alessandro Garzillo**: «Da noi è tutto ok, sono prenotati in 160 – spiega – disdette ne abbiamo avute due, subito rimpiazzate. E nel personale, controllato costantemente, non ci sono state defezioni». Forse, a “portare buono” per questo cenone, saranno anche le strutture alberghiere, fino ad ora la parte più sfortunata della ricettività varesina.

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it