

IL RISTORATORE APICELLA E LA FASE 2

«Consentire almeno il ritiro del cibo nei nostri esercizi»

Tra le categorie più colpite dalle chiusure forzate decise per cercare di limitare il propagarsi del coronavirus, ci sono sicuramente i ristoratori che ormai da settimane si stanno interrogando sulla ripresa e sulla cosiddetta Fase 2. Luigi Apicella, ex consigliere co-

munale e ristoratore di lunga data, prende ora ufficialmente posizione: «Se dovremo convivere con questa realtà, per il periodo di tempo necessario occorrerà attrezzarsi per farvi fronte: chiudere tutto, ma con le solite eccezioni all'italiana, finché non si troverà una soluzione definitiva significa mandare a carte e quarantotto il Paese le cui basi sono da sempre le piccole e medie imprese. Allungandosi i tempi di questa crisi abbiamo dovuto adattarci alla "nuova realtà", reinventandoci il lavoro, consegnando a domi-

cilio, ma con una riduzione pressoché totale del nostro personale al momento quasi per intero a casa e in cassa integrazione. Il problema vero, sono i costi fissi (oltre a luce, gas, anche i contratti triennali col Comune per l'uso dei dehors ad esempio) uniti alle ipotesi di riapertura del nostro segmento che ci vedrebbero a quanto sembra "tra gli ultimi" a tirar su le serrande... Se così sarà, i dipendenti staranno in cassa integrazione all'infinito? Per i costi fissi che abbiamo pagato ma non utilizzato c'è una possibilità di

rimborso, di esonero? Lo dico "diretto": se posso uscire per andare al supermercato a fare la spesa, in farmacia, alle poste, al lavoro, perché non posso, essendo già in giro per esigenze di necessità, prenotare, ad esempio, dei piatti al ristorante e passare a ritirarli come una normale spesa? E' una ipotesi tra le tante fra le tante, ma sarebbe un primo passo. Diversamente io, come tanti altri, saremo costretti a licenziare il personale, a chiudere bottega. Non è una minaccia, è un grido di dolore per un intero settore al collasso».

ACCOGLIENZA Tosetti: «Difficile prevedere quando tornerà la normalità»

Gli albergatori: «Futuro a tinte fosche»

Hotel chiusi e il timore di una ripartenza frenata con l'arrivo della cosiddetta Fase 2

C'è un'altra categoria che in questo momento di emergenza da coronavirus è in forte difficoltà. E' quella degli albergatori che, dopo la chiusura dell'Italia ora si interrogano sul futuro, sulla cosiddetta Fase 2, senza nessun tipo di certezza. Sia per quanto concerne le nuove regole che dovranno essere messe in campo per riaprire, sia e, soprattutto, per le tempistiche. E in un anno come il 2020, che era partito con grandi aspettative legate soprattutto ai Grandi eventi programmati nel Biellese, dalla Passione di Sordevolo all'Incoronazione di Oropa, ora ci si ritrova a singhiozzo a pensare a cosa accadrà.

Le testimonianze. Dario Tosetti, dell'Agorà Palace Hotel, segue da vicino l'evolversi della situazione. E fa alcune importanti considerazioni. «La nostra tipologia di clienti - spiega - è legata soprattutto al business, mentre l'aspetto turistico lo sentiamo meno anche se riveste la sua importanza. Ora c'è da capire cosa accadrà quando la fase emergenziale terminerà e, soprattutto, se le consuetudini torneranno quelle di prima. C'è da capire se per lavoro la gente tornerà a spostarsi o si andrà a prediligere lo smart working come in questo periodo di chiusura. Per noi è un aspetto fondamentale da comprendere perché tenere aperto con una ventina di clienti, visti i costi fissi, diventa difficile. Siamo in una situazione che potrei tranquillamente definire surreale, non mi sarei mai aspettato di viverla». Come Tosetti anche i suoi colleghi sono nelle stesse condizioni. «Siamo in contatto - sottolinea - e i dubbi sono molti. Anche per quanto concerne la ristorazione. Come si dovrà fare per mantenere le distanze di sicurezza? Come si potrà organizzare il lavoro nel post emergenza? Sono tutti quesiti che ci poniamo e su cui stiamo cercando di lavorare per trovarci pronti nel momento della riapertura, ma sarà poi fondamentale capire come si muoverà anche la clientela». Insomma, una serie di incognite che gli albergatori, anche in vista della stagione estiva, stanno cercando di affrontare. A partire anche dal discorso dei dispositivi di protezione individuale, dalle mascherine ai guanti,

CENTINAIA DI MUCCHE PER LA TRANSUMANZA DALLA MONTAGNA ALLA PIANURA



C'è voluta quasi tutta la notte tra sabato e domenica, per condurre una mandria composta da circa duecento mucche, da una cascina di Camburzano a quella di Brusengo. Sono i giorni della transumanza, il complesso delle migrazioni stagionali del bestiame dai pascoli di montagna a quelli di pianura. Oltre ai cani, a seguire la mandria c'erano almeno una ventina di allevatori, due auto a fare da apripista, un'auto e due

giganteschi trattori a chiudere la colonna che ha proceduto lentamente fino a raggiungere la propria destinazione. Ovviamente, considerato che in questi giorni di auto in circolazione ce ne sono pochissime, il traffico non ha incontrato particolari problematiche. Nella foto, le mucche mentre transitano sabato sera alle 21 lungo via Oremo, a ridosso della rotonda con via Piacenza, di fronte al distributore della Q8.

passando per i gel igienizzanti. Le regole non sono ancora state fissate per il comparto e giorno dopo giorno la situazione

muta. Con una convinzione comune: attualmente, con questa situazione, conviene tenere chiuso perché almeno si abbattano i

costi fissi, da quelli del personale a quelli energetici, in assenza di entrate.

• Enzo Panelli

LA STRAGIA Per i prossimi mesi progetti mirati L'Atl pensa a un turismo lento

«In questo periodo Atl è stata chiusa ed abbiamo avuto il tempo per pianificare il processo di comunicazione post emergenza. Entro fine aprile sarà online il nuovo sito con una serie di novità importanti e partirà il piano editoriale social che verrà definito in settimana ed avrà l'obiettivo principale di dare visibilità al nostro territorio in modo da incentivare soprattutto il turismo di prossimità a vivere esperienze "sicure" ma nello stesso tempo rilassanti nel biellese». A parlare è il consigliere biellese Cristian Clarizio che traccia una strategia per quanto concerne l'ingresso nella Fase 2 di cui ancora, però, non si conoscono le tempistiche. Sarà fondamentalmente un'estate anomala, con iniziative diverse nella forma e nella sostanza. In questo

2020 che doveva essere caratterizzata dai grandi eventi capaci di portare migliaia di persone sul territorio.

«Vogliamo essere punto di riferimento per il turismo nella ripartenza post emergenza, certi di poter dare il nostro contributo per ripartire limitatamente alle direttive governative» aggiunge poi Clarizio. Proprio per questi motivi, dopo le nuove strategie che verranno messe in campo in termini di comunicazione, verranno avviati progetti mirati ad un turismo più lento, più conforme alle norme che verranno decise per la Fase 2, quella della ripartenza che, però, non potrà essere che a step e molto lunga. E il turismo, anche nel Biellese, non potrà che uniformarsi.

• E.P.

LA MISSIONE DI VOLONTARI 7 alpini biellesi a Bergamo. Intanto dal gruppo Biella Centro donati 5mila euro grazie ai commercianti lanieri

All'ospedale da campo per cucinare contro il Covid

Una missione non certo semplice quella che hanno affrontato alcuni alpini biellesi nei giorni scorsi, in una delle zone più colpite dal coronavirus. Il 4 di aprile sei volontari della sezione di Biella dell'Ana, dotati dei dispositivi di protezione individuale prescritti, hanno infatti raggiunto la struttura logistica di supporto dell'ospedale da campo Ana allestito a Bergamo e sono subentrati alla squadra alpina precedente, da cui hanno ricevuto le consegne del caso. Per Claudio Bona, Valeria Bonardi, Roberto Bosi, Giampaolo Camerotto, Guido Galassi e Giovanni Morino Baquetto è così iniziata un'esperienza umanitaria mai provata.

Sono stati chiamati alla preparazione e alla distribuzione dei pasti al personale dell'ospedale, ai volontari presenti al campo e agli artigiani volontari della curva dell'Atalanta (impegnati giorno e notte alla realizzazione della struttura sanitaria), nonché al personale Ana dell'ospedale e ai volontari di Emergency in servizio. Non sono mancati alcuni disagi iniziali dovuti al campo ancora nella fase finale dell'allestimento (presto risolti), campo reso comunque sicuro



GLI ALPINI biellesi in servizio a Bergamo, alla cucina da campo, sono rientrati a Biella

con la sanificazione di tutti gli ambienti con ozono e delle zone esterne e della mensa grazie all'unità Nbc dell'esercito. Tuttavia il disagio vero è stato indossare mascherina e guanti per tutto la durata del servizio, dalle 6 alle 22. Ma la dimostrazione di affetto di Bergamo verso gli alpini è stata impressionante, senza contare che la materia prima da cucinare è stata tutta donata dal territorio, dove quasi tutti i residenti contavano una perdita in famiglia...

Gli alpini biellesi al campo hanno avuto un compito e una responsabilità, ma di loro hanno aggiunto determinazione e capacità personali: Roberto in qualità di coordinatore sezione, Guido per il contributo a creare una procedura per il controllo sanitario dei pasti serviti, inclusi i menu con gli allergeni, la presenza femminile di Valeria con le sue idee in cucina che hanno deliziato i commensali con piatti improvvisati ma sempre ben graditi, Claudio e Giampaolo e Gio-

vanni che hanno fatto conoscere i piatti tipici biellesi.

Dopo pochi giorni Claudio è dovuto rientrare a casa per la perdita della mamma ma poi ha nuovamente raggiunto la squadra per continuare e concludere il suo impegno, accompagnato dall'alpino Renzo Massarenti che è andato a potenziare il gruppo addetto alla distribuzione dei pasti. «Il ringraziamento - dicono in coro dall'Ana di Biella - è poca cosa e il commento può essere solo di taglio alpino:

Tücc'Ûn».

Intanto In questi giorni il presidente Piercarlo Zedda e il Consiglio direttivo dell'Associazione nazionale del commercio laniero hanno voluto fare una importante donazione di 5mila euro al gruppo alpini Biella Centro Vernato della Sezione alpini di Biella grazie all'ottimo rapporto di amicizia e stima nei confronti del capogruppo Filippo De Luca. «E' stato fatto - sottolinea proprio De Luca - affinché facessi da tramite inviando tale importante somma a sostegno attività dell'ospedale da campo Ana emergenza coronavirus di Bergamo. Immediatamente mi sono attivato e nella giornata di giovedì 16 aprile ho inviato tramite bonifico bancario il suddetto importo al destinatario indicato. Un riconoscimento che in questo momento di grande drammaticità riconosce il grande lavoro fatto in quella zona dall'Associazione nazionale alpini. I biellesi, e in questo caso l'associazione nazionale del commercio laniero, hanno riconosciuto ancora una volta l'impegno degli alpini con questo gesto di grande solidarietà».

• E.P.