

800mila

Le imprese commerciali che oggi alzeranno la saracinesca

Sono 800mila, secondo i dati della Confcommercio, le imprese commerciali che oggi ripartiranno dopo oltre due mesi di blocco dovuto all'emergenza

Noi riapriamo

Milano La commerciante

“Sono giorni che pulisco
Per vendere i miei vestiti
quest'estate niente ferie”

di Ilaria Carra

MILANO — Ornella Meschini continua a leggere e rileggere le linee guida che l'associazione di categoria, Federmoda, le ha mandato. «Una cliente ogni 25 metri quadrati, ma il mio negozio è più grande, quindi per le altre procedo per multipli?». La riapertura è diventata un affare di famiglia: con il compagno e il figlio, tutti con mascherina, Ornella ha passato la domenica a riallestire la boutique di abbigliamento che si chiama come lei, che da anni la manda avanti da sola, con sacrifici, in via Ornato, a Niguarda. Zona dove pochi giorni fa il Seveso è fuoriuscito, solo per fortuna qui si sono salvati.

Il marito la aiuta a posizionare le transenne, «sembrano quelle del teatro con la corda di velluto rosso». Da giorni qui dentro è tutto un pulire, «ho respirato in questi giorni così tanta ammoniaca e amuchina che rischio un'intossicazione, abbiamo passato ovunque, più volte, stracci, mocio, disinfettanti spray. Stasera diamo l'ultima passata e stop». Gel e guanti sono pronti all'ingresso. Una transenna è davanti alla cassa, che è messa su un bancone usato per mostrare vestiti e magliette. «Non ho messo il plexiglass qui perché se no non posso più usare il bancone — dice Ornella — speriamo che nessuno si appoggi e capisca che deve mantenere le distanze».

La voglia di ripartire è tanta, in questo negozio dove Ornella, 59 anni, veniva piccolina con la madre che lo aprì più di mezzo secolo fa, per poi prendere il suo posto come titolare. «Ci ho praticamente vissuto. Non vedo l'ora di riaprire: in questi giorni mentre cambiavo le vetri-

ne le clienti, che sono anche amiche, mi bussavano sul vetro: “Quando apri? Stai bene?”. Il mio negozio è un riferimento. Ho voglia ma ho anche delle paure: la gente chissà se avrà soldi da spendere con tutta questa crisi che stiamo vivendo. Ho paura perché ho resistito finora con i discreti guadagni che facevo ma dal prossimo mese devo tornare a pagare i fornitori che ci hanno dilazionato i pagamenti. Noi siamo l'ultimo anello della catena e prima o poi bisognerà pagare, da lì non si scappa».

Il piano c'è. Tutti i capi che verranno provati saranno messi da parte, «li farò prendere aria e ci passerò sopra il vapore». La pausa pranzo la riserverà alle clienti più affezionate, «quelle che hanno bisogno del loro tempo, dei mie consigli, che se c'è gente fuori che aspetta non si sentono a loro agio». Come altri commercianti, Ornella ha proposto di far slittare i saldi ad agosto. «L'estate la passerò qui, magari facendo una settimana corta, ma bisogna lavorare. E spero di farlo assieme agli altri colleghi, senza farci le scarpe».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

— “ —
**A forza di respirare
ammoniaca rischio
un'intossicazione
ma sono contenta
di riaprire. Mi chiedo
solo se la gente avrà
soldi da spendere**
— ” —



▲ Ornella Meschini Nel suo negozio con il compagno e il figlio



Torino Il parrucchiere

“Tutto sterile come in sala operatoria taglieremo capelli sette giorni su sette”

di Sarah Martinenghi

TORINO - «Sarà un salone a prova di sala operatoria» rassicura Enzo Caruso, creative director e referente per la catena Toni&Guy a Torino, mentre è intento a riorganizzare i 400mq di negozio in via Guala 107, in cui da oggi tornerà anche una clientela sofisticata, dai calciatori alle signore della collina. «Mi sento emozionato come fosse l'inaugurazione di un nuovo negozio» spiega mentre sistema le ultime cose. I due mesi di lock down sono stati duri, tra l'incertezza sul giorno della riapertura, l'approvvigionamento di kit e dpi. Ma è stato anche lo spunto per ripensare la propria figura e il proprio salone all'insegna della sicurezza e dell'innovazione. «Riapriamo oggi con tante nuove idee e il massimo della protezione. Il Covid è

stato lo spunto per farci dire “puoi migliorare”. Abbiamo deciso di cambiare un'impostazione che dura da un secolo, per dare l'eccellenza e tutelare la salute sia dei 27 lavoratori, sia della clientela». Qui lavorano anche sei persone della sua famiglia. «Anche i miei figli - racconta - e non metterei mai a rischio la loro incolumità come quella dei miei dipendenti: tutti rientrano ora in servizio, estendiamo l'orario fino alle 20.30 di sera per sette giorni proprio per garantire a tutti di lavorare. Senza aumentare i prezzi».

Igienizzare, sanificare e sterilizzare, più volte al giorno: «Abbiamo gel in ogni posto, ma anche qualcosa che va oltre: prodotti spray che si usano solo nelle sale operatorie, quelli per sterilizzare i bisturi. Si può anche usare nell'aria. Ho anche una polvere che usano i chirurghi: servirà per le forbici. Oltre a un macchinario per sterilizzare le spazzole

a 100 gradi e una lampada Uvc». La clientela sarà minore, 36 le postazioni: «Ma questo negozio si sviluppa su 4 piani, abbiamo plexiglass che garantiscono uno spazio di due metri e mezzo per ciascuno, anche attorno ai lavelli che saranno utilizzati alternati. L'ascensore sarà ad uso solo dei clienti per evitare l'incrocio con altre persone». Si può prenotare anche la sala privé che garantisce più riservatezza. «A differenza di prima ogni lavoratore avrà sempre la sua postazione e i suoi strumenti» spiega Caruso. La temperatura sarà rilevata a ogni cliente all'ingresso, sarà dato kit usa e getta di protezione. «La sua giacca verrà appesa sotto a una plastica protettiva come quelli delle lavanderie. Gli oggetti personali come borsa e cellulare verranno imbustati e sigillati ermeticamente sotto una pellicola trasparente per averli con sé. E si riesce persino a utilizzare lo smartphone».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



▲ Enzo Caruso Nel suo salone ha fatto installare pannelli di plexiglass tra una postazione e l'altra

Genova *La titolare di una palestra*

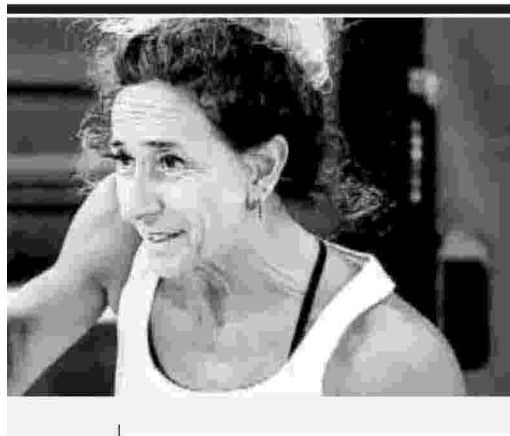
“La lezione di fitness sarà più breve
così potremo cambiare l'aria”

di Marco Lignana

GENOVA – Si ricomincia questa mattina, ore 10. Corso iper esclusivo: due soli atleti, quelli che proprio non riuscivano più a stare fermi. Paola Gera, titolare insieme ad altre socie della “Aerofunk Fitness School” nel centro di Genova, è una delle pochissime a provarci. Nella Liguria che ha anticipato di una settimana la riapertura delle palestre (e delle piscine), è arrivata preparata all'appuntamento: «Ce la sentiamo, anche se fra dispenser e swiffer passeremo più tempo a pulire che a muoverci. Ma c'è troppa voglia di ricominciare». Dunque si parte «solo per i nostri abbonati, perché non abbiamo alcuna intenzione di “rubare” clienti a colleghi chi invece hanno bisogno di più tempo. Su prenotazione, e per questi primi giorni siamo sui 4-5 iscritti a corso, il che vuol dire che la distanza di sicurezza di due metri prevista dall'ordinanza regionale è ampiamente rispettata». Nella sala di Paola, 160 metri quadrati «appena sanificata da una ditta iper specializzata in prodotti industriali», non ci sono macchine o tapis roulant e si lavora quasi solo a corpo libero: «Avremo dispenser all'entrata e dentro la sala, ognuno dovrà entrare con la mascherina e tenerla al polso dentro un sacchetto quando fa attività. Ogni volta che prenderà in mano i pochi attrezzi da utilizzare nei nostri allenamenti dovrà sanificarli. E non si entra senza sovrascarpe».

In Liguria anche le docce e gli spogliatoi sono accessibili, purché venga garantita la distanza di almeno un metro, «ma almeno per il momento ho avvertito i miei soci che non potranno cambiarsi né lavarsi qui. Poi vedremo se è il caso di far loro una sorpresa». Per adesso, le lezioni dureranno dieci minuti in meno: «Ogni volta a fine corso spalancheremo le finestre e puliremo la sala. Speriamo asciughi in fretta».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



▶ **Paola Gera**

Durante una lezione di fitness nella sua palestra genovese

30%

I locali che resteranno al palo

Sempre secondo la Confcommercio, su circa 280 mila locali tra bar e ristoranti, solo 196 mila riapriranno subito (il 70% del totale). Il restante 30% resterà chiuso

La voglia di ricominciare, le bollette da pagare,
i clienti da riconquistare e la paura di non farcela
Storie dell'Italia che riaccende le luci delle insegne
dopo 69 giorni di chiusura quasi totale

Roma *Il ristoratore*

“Distanzio i tavoli ma non temo la crisi la prima cena è già tutta prenotata”

di Alessandra Paolini

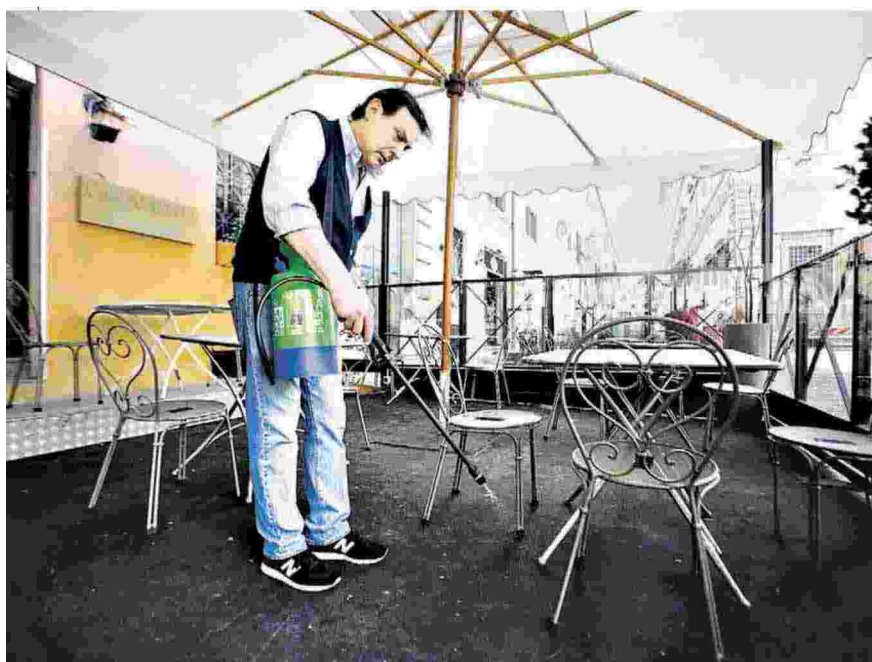
ROMA – I tavolini – schierati sul lato corto della piazza rinascimentale dove nei secoli i gigli di Palazzo Farnese hanno finito per diventare quelli dell'ambasciata di Francia, con l'atrio di Sangallo e il salone di Ercole – sono già belli e pronti. Rigorosamente distanziati un metro l'uno dall'altro, con non più di tre sedie per scoraggiare assembramenti. Da Camponeschi, uno dei più classici ristoranti di Roma, il via vai è serrato, a contrasto con l'atmosfera

ra sbracata di una domenica di afa e calma ancora piatta. Alessandro – erede del locale che porta il suo nome, creato dal padre Marino più di 30 anni fa – è alle prese con il menù. «Riapriamo con piatti nuovi. Il Covid 19 ha stravolto tutto, picchiando duro anche sul portafoglio della gente. Così, mantenendo gli stessi standard, caliamo un po' di prezzo».

La colonnina col gel è piazzata all'entrata. I camerieri, anche se non in divisa, già indossano la mascherina. La sanificazione c'è stata. E si farà due volte al giorno. Cos'al-

tro manca? «I clienti», ribatte con un sorriso, «ma io sono un ottimista e a volerla dire tutta domani sera (oggi per chi legge, *ndr*) ho già tutti i tavoli prenotati. Trenta coperti. Hanno cominciato a chiamarmi da giorni: “Quando riapri? Quando possiamo venire a mangiare un po' di pesce...”. Certo, io sono fortunato perché ho una clientela romana, gli stranieri arrivano solo perché qualcuno che ci conosce li porta qua. Ma capisco la difficoltà dei miei colleghi che hanno ristoranti nel cuore di Roma. Senza turisti è dura andare avanti. Con gli affitti che corrono e che costano un occhio della testa, le utenze da pagare, i camerieri da togliere dalla cassa integrazione e i tavoli che restano vuoti».

E mostra una bolletta dell'acqua appoggiata sul bancone della cucina che sembra la tavola operatoria di un ospedale, tanto è disinfettata. «Tra conguagli e altre voci, pur rimanendo chiuso due mesi, mi è arrivata una bolletta dell'acqua da 3 mila euro». Ma restare con le saracinesche ancora giù per Camponeschi sarebbe un suicidio. Il suo ristorante è in pieno centro storico, in una delle piazze più belle di Roma. Indirizzi pesanti: accanto la casa di Cesare Previti, di fronte lo studio di D'Alema, per non dire dell'ambasciata e del resto. Non più tardi di un anno c'era Sting nella sala interna a cantare. Sembra una vita fa. «Che vuole, da noi sono venute tante celebrità internazionali, da Julia Roberts a Quentin Tarantino: certo, per un po' sarà tutto diverso, chissà quando li vedremo di nuovo».



▲ Alessandro Camponeschi La sanificazione del dehors che affaccia su piazza Farnese a Roma

Firenze La pasticceria

“Il mio bar senza turisti Costretta a lasciare a casa metà dei dipendenti”

di Ernesto Ferrara

FIRENZE — «Ripartire si riparte, le fedore e le sfoglie sono pronte e il caffè è più buono di prima. Ma ora devono tornare i fiorentini, sennò il centro muore» dice l'Andreina, come tutti la chiamano a San Lorenzo, nel quartiere del Mercato centrale di Firenze. Da domani riapre anche lei, anche l'Antica Pasticceria Sieni, il bar del rione, tempio delle colazioni e delle paste della domenica, una storia che dura dall'Ottocento, la leggenda che proprio qui sia stato inventato lo zuccotto fiorentino.

Chi lo sa se è vero, ma certo Andreina Mancini, che solo da sabato ha ricominciato un po' con l'asporto ha una gran voglia di ripartire con caffè, panini e meringhe: «Vede, abbiamo messo i segni rossi per indicare le giuste distanze sul bancone: massimo 5 persone per volta. Ho 7 dipendenti ma ricomincio con tre anche se mi piange il cuore. Abbiamo tolto 25 posti dentro, via metà dei tavoli e tutti coperti con una pellicola che buttiamo via ad ogni uso. Speria-

mo di poter mettere qualche tavolino fuori. Niente menù, niente oliere. Mascherine, igienizzante, siamo pronti. Ho già visto qualche cliente e mi sono messa a piangere dall'emozione» racconta ieri dopo una mattinata di preparativi Andreina, detta la sindaca del quartiere: «Sai quante riunioni si fanno qui nel mio locale? Renzi, Nardella, Cioni. Mi conoscono tutti, le famiglie del quartiere mi lasciano le chiavi di casa, coi fiorentini ci lavoravamo già. Ma senza turisti un problema c'è. Questa storia ha cambiato tutto. E dobbiamo cambiare anche noi».

Eccome se ha cambiato anche Firenze, la pandemia. Il turisticcio dei record non c'è più, i lungarni invasi di pullman e le pelletterie prese d'assalto dalle carovane col trolley non si vedono e non si rivedranno, si stimano danni al settore per due miliardi, Palazzo Vecchio ha un buco da 200 milioni. Per 2 mila tra ristoranti e bar del centro storico come Sieni è tempo di reinventarsi ripartendo dai residenti, tema dei temi per le città turistiche. «Noi con i fiorentini ci abbiamo sempre lavorato ma quando loro andavano in ferie avevamo i turisti. Ora non restano che i residenti. Devono poter tornare in centro con parcheggi agevolati. Io ho fatto fare una pagina Facebook e Instagram che prima non avevamo per parlare a loro, sto pensando a un'offerta diversa per pranzo. I prezzi li tengo bassi. Tocca reinventarsi» ammette la titolare di Sieni.

In fondo, in questa Firenze senza turisti, all'Andreina in questi mesi di chiusura hanno pensato proprio i fiorentini: «Mi hanno lasciato tanti biglietti, "Andreina ci manchi". Ora è da loro che ricomincerò».



▲ Andreina Mancini Nel bar Sieni in San Lorenzo, centro di Firenze

— “ —
*Le sfoglie sono
pronte e il caffè
è più buono di prima
Però devo sperare
che tornino
i fiorentini altrimenti
il centro muore*
— ” —

© RIPRODUZIONE RISERVATA