

# Mario Farulla: assisteremo a un downgrade della spesa media VIDEO

maxresdefault-65aa618c

|

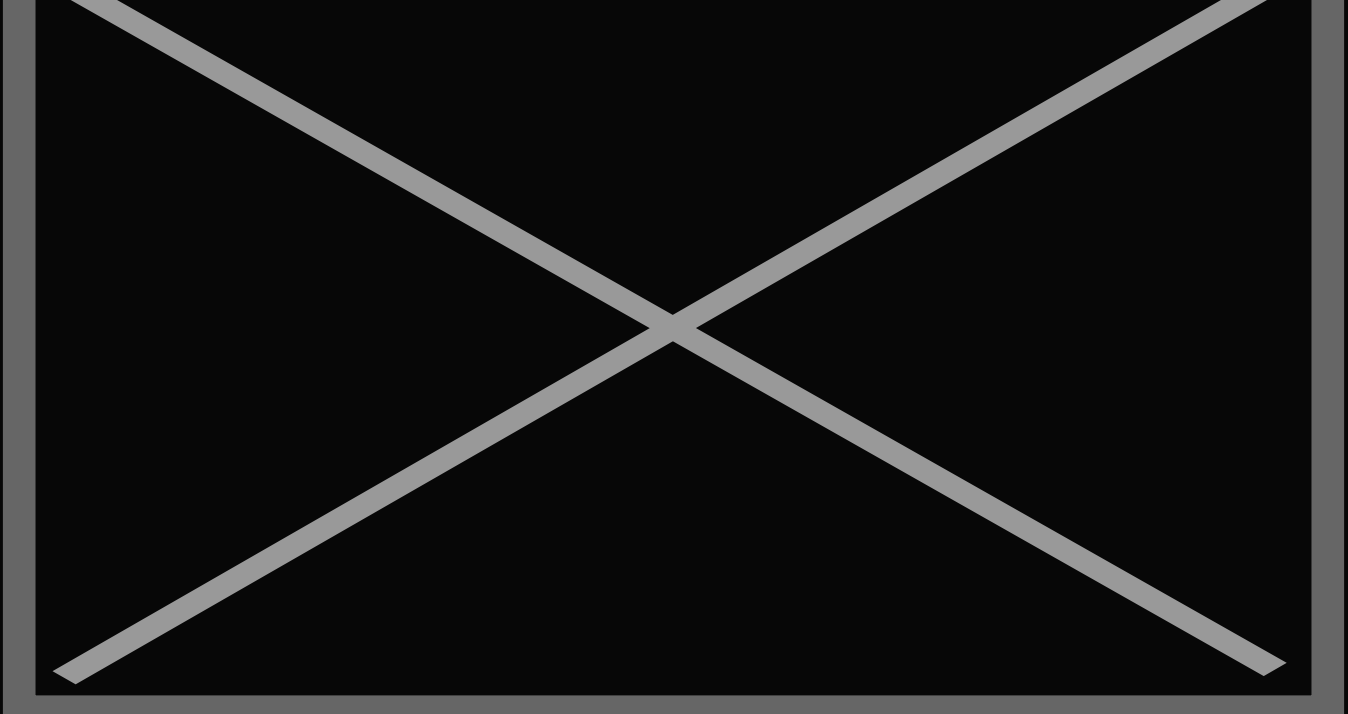
## Parlare con Mario Farulla, barmanager di Baccano di Roma, ti dà un'iniezione di positività

Per nulla stressato dall'isolamento forzato per l'emergenza coronavirus, Farulla sta sfruttando questo periodo per recuperare energia e prepararsi alla riapertura. E non ha mai cucinato così tanto.

[GUARDA IL VIDEO](#)

**Mario Farulla, come vivi a livello psicologico i provvedimenti per contrastare la diffusione del coronavirus?**

La verità? Sto bene. Ho il tempo per riposarmi, per stare con la mia fidanzata, per leggere e vedere serie Tv. E poi cucino come non mai!



Da

**un punto di vista pratico come ti stai preparando al ritorno a Baccano?**

Mi dedico allo studio, che non è mai abbastanza. Inoltre, sono in contatto quotidiano con lo staff, con cui mi confronto su idee e nuove modalità di servizio e di organizzazione degli spazi in vista delle possibili misure provvisorie che potrebbero essere richieste ai locali in fase di apertura delle attività.

**A cosa ti riferisci?**

Per esempio, è possibile che venga richiesta una distanza maggiore tra gli ospiti. In caso, all'inizio bisognerà sacrificare qualche posto a sedere. Ma è prematuro parlarne, aspettiamo il decreto e poi valuteremo.

**Come che pensi che cambieranno le esigenze dei clienti in termini di spesa?**

Inevitabilmente assisteremo a un downgrade della spesa media. Sarà utile pensare a proposte in linea con le esigenze di spesa e, soprattutto, lavorare ancora di più.

**Quanto tempo ti aspetti che durerà la chiusura delle attività non indispensabili? E per quanto tempo ritieni sia sostenibile da un punto di vista economico la chiusura dei locali?**

Non possiamo reggere più di in paio di mesi chiusi. Ma credo che fino al prossimo autunno non vedremo i turisti. L'ultima cosa che apriranno penso saranno le frontiere.