Quelli della notte… ai tempi della quarantena

locali-chiusi-39829c35

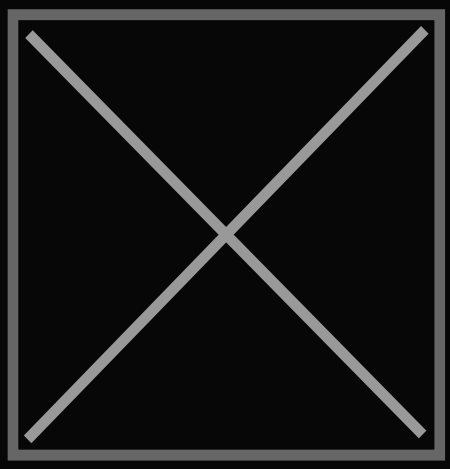
LEGGI MIXER SPECIALE EMERGENZA COVID

Al momento di scrivere quest'articolo sono già trascorse più di tre settimane dall'entrata in vigore del primo decreto per contenere l'emergenza coronavirus che impone la chiusura di tutte le attività non necessarie, poi prorogata almeno fino al 4 maggio.

LO SCENARIO

Oggi è impossibile prevedere per quanto tempo ancora bar diurni e serali saranno costretti a mantenere le serrande abbassate, ma nessuno si aspetta ormai un repentino ritorno alla normalità. Anzi. E in questo clima incerto tra gli operatori del settore serpeggia la preoccupazione. A incutere ansia sono soprattutto tre fattori: l'affitto o il mutuo da pagare, l'impossibilità di incrementare la cassa con attività collaterali (dalle masterclass alle consulenze, fino agli showdrink) e il dubbio che nella fase di riapertura, e magari pure per alcuni mesi, verrà richiesta la riduzione del numero di sedute per mantenere la distanza di sicurezza e proibito il servizio al bancone.

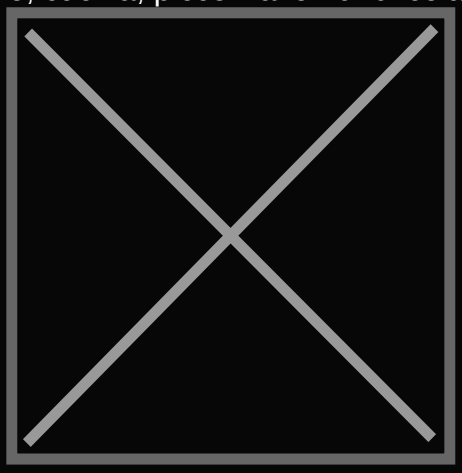
VITA E PSICHE IN QUARANTENA



[caption id="attachment_173284" align="alignright" width="227"]

Virginie Doucet[/caption]

A livello psicologico questo periodo non è facile per nessuno. Tuttavia, tra studio, ricerca, dirette sui social, tutorial e cucina (sì, a casa i barman riscoprono la passione per i fornelli) gli operatori del settore vincono la battaglia contro l'ansia paralizzante. "L'umore? Altalenante. Mi sforzo di reagire al senso di vuoto e spaesamento che ogni tanto si insinua sottopelle", ci hanno raccontato – più o meno con queste parole – tutti gli intervistati. Poi, ovviamente, ogni singola storia è diversa. **Virginie Doucet** , barlady del Mad di Firenze, per esempio ammette: "Siamo onesti: a livello psicologico è tosto passare dai ritmi di vita frenetici di un bartender all'assoluto nulla che ci impongono le misure contro il coronavirus. Per non parlare dei risvolti economici! Nonostante questo, cerco di focalizzarmi sul lato positivo della situazione: posso prendermi cura di me, riposarmi e avere orari più sani. Ma mi mancano le cose più semplici: farmi una passeggiata, andare a cena fuori, bere un aperitivo con gli amici, visitare una mostra. Per fortuna, a casa ho attrezzatura e bottiglie e ogni tanto mi preparo un drink come si deve. Per il resto, le giornate le trascorro tra studio, cucina, piccoli lavori di bricolage, qualche serie su Netflix".

[caption id="attachment_173285" align="alignleft" width="233"] 

Samuele Ambrosi[/caption]

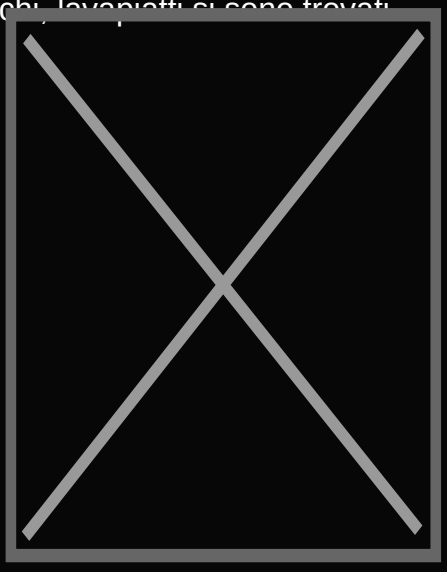
E il bricolage sta salvando anche **Mosè Giordani**, barmanager del Rex di Firenze: "Avevo un sacco di materiale da recuperare: legno, vernici, vecchi mobili. Per prima cosa mi sono costruito un bar in casa e poi da una vecchia libreria ho ricavato delle panche per il terrazzo. Inoltre, passo molto tempo con gli amici sui social. Il dramma che stiamo vivendo ci rende più legati gli uni agli altri, ultimamente". In questo periodo di reclusione c'è poi chi, perlomeno, trova conforto nel partner (e, magari, nei figli). "Da un punto di vista fisico e sentimentale, sono in forma. Erano ben otto anni che non mi prendevo una pausa così lunga dal lavoro e ora ho finalmente tempo per godere della vicinanza della mia fidanzata, per studiare e per ideare nuove strategie di fidelizzazione della clientela", racconta da Treviso **Samuele Ambrosi**, titolare del Cloakroom.

E ancora, c’è chi (lavoratore fuori sede o meno) ringrazia il cielo di vivere – o di essere tornato a vivere – a casa dei genitori prima di essere costretto a restare in quarantena da solo, come la barlady salernitana **Adriana Bosco**. Non basta: c’è chi, invece, vive da solo e si trova a dover affrontare le giornate senza nemmeno il calore di un abbraccio. E che dire infine di chi si trova a sopportare anche la lontananza forzata dai propri affetti – figli, partner o amante –? È il caso, per esempio, del barmanager romano **Patrizio Boschetto** che non può abbracciare la primogenita, residente a Firenze con l’ex compagna. “Mi manca moltissimo, per fortuna grazie alle nuove tecnologie la sento meno distante”, confida.

LEGGI MIXER SPECIALE EMERGENZA COVID

LE PREOCCUPAZIONI

Detto questo, sotto il profilo economico-finanziario a farla da padrone sono invece sconforto e preoccupazione. “Molti locali sono sull’orlo del fallimento. Chi è in affitto così come chi paga un mutuo non può sostenere a lungo le spese senza lavorare e se non riesce ad accordarsi almeno per una dilazione sarà costretto nel giro di poco a chiudere l’attività. Di conseguenza, decine e decine di persone rischiano il licenziamento”, osserva **Alessandro Melis**, co-fondatore di In-Drinkable: Conoscenza Formazione Ospitalità, centro di formazione professionale per il canale Horeca. Gli fa eco, da Londra, **Simone Caporale**, barmanager consulente di fama internazionale: “La situazione è allarmante: qui sono tantissimi i locali, anche quelli con oltre 100 dipendenti, che da un giorno all’altro hanno chiuso l’attività e così centinaia di camerieri, barman, cuochi, lavapiatti si sono trovati improvvisamente a casa”.



[caption id="attachment_173286" align="alignright" width="226"] Paolo Viola[/caption]

Dalla città alla provincia: chi vive in zone turistiche è ancora più angosciato. “A questo punto la stagione estiva parrebbe compromessa. Vi dico solo che a Taormina, così come in tutte le località turistiche siciliane, un numero esorbitante di gestori di hotel e di locali stagionali quest’anno ha già deciso che non aprirà nemmeno, perché esclude di riuscire anche solo a coprire i costi di gestione viste le prospettive”, osserva **Paolo Viola**, barmanager del Morgana Lounge Bar di Taormina”.

LE ASPETTATIVE

“Auspico la riapertura dei bar solo quando ci saranno le condizioni per poter lavorare tranquillamente, senza troppe limitazioni e, soprattutto, con direttive chiare e stabili su questioni pratiche come gli orari d’apertura e le misure di sicurezza da osservare”, commenta Samuele Ambrosi. “Quanto tempo ci vorrà è impossibile dirlo. Il governo però deve tenere conto che non possiamo resistere a lungo con le serrande chiuse”, aggiunge. Come cambieranno le esigenze dei clienti in termini di proposta e di spesa? “Credo che alla riapertura ci sarà una sorta di dicotomia tra l’estremo desiderio di uscire e festeggiare e un budget di spesa probabilmente parecchio ridotto. Di una cosa, però, non ho dubbi: cambieranno i clienti. Fino al prossimo autunno non vedremo i turisti stranieri”, risponde **Dario Paolucci**, barmanager del Wisdomless Club di Roma.

LEGGI MIXER SPECIALE EMERGENZA COVID