

Ristoranti pieni, boom di prenotazioni

Tante richieste nel week end. In centro c'è chi sfida la pandemia e inaugura domani. I titolari: «Ma adesso basta con gli stop»

C'è chi non ha ancora riaperto il ristorante, perché «non si riesce a lavorare solo con il pranzo». C'è chi sta pensando di chiudere il proprio locale per sempre, perché tra il lockdown e le successive restrizioni è impossibile resistere. Ma a Rimini c'è anche chi ha deciso di approfittare del ritorno in zona gialla per avviare una nuova attività. Come la nuova osteria Io e Giacomo in piazzetta Teatini, che ha preso il posto della storica cantinetta dei Putti.

Il primo brindisi era previsto inizialmente per oggi, «ma il locale è ancora un cantiere, siamo stati a costretti a rinviare l'inaugurazione». Di poco. Perché il nuovo locale nella zona dell'università aprirà domani. Non vedono l'ora Massimo Zangheri e i suoi figli Simone e Giacomo, che gestiscono già (da molti anni) il vicino ristorante, l'osteria Io e Simone. E per il locale sono arrivate già tante prenotazioni. «Se si continua così, domani dovremo fare gli aperitivi a turno», scherza, ma nemmeno troppo, Massimo Zangheri. Perché da lunedì, dopo l'atteso ritorno di Rimini e dell'Emilia Romagna in zona gialla, già molti locali del centro sto-

LA MOVIDA

«Il nostro nasce come winebar, ma saremo aperti già dal mattino per le colazioni»



rico hanno dovuto adottare il sistema delle prenotazioni, tante erano le richieste.

Per l'osteria Io e Giacomo è stato lo stesso. «Abbiamo annunciato l'apertura soltanto ieri mattina, quando siamo stati finalmente sicuri di completare gli ultimi lavori in tempo, e il telefono non ha più smesso di squillare». Il nuovo locale partirà con il pienone. «Ne avevamo bisogno - dicono il ristoratore e i suoi figli - Aprire una nuova attività di

questi tempi, con il rischio di dover chiudere tutto di nuovo tra qualche giorno se l'Emilia Romagna tornerà in zona arancione, è stata una scommessa. Ma abbiamo voluto fare un investimento sul futuro, perché siamo convinti che quando l'emergenza sanitaria, perché prima o poi dovrà finire, la gente avrà tanta voglia di tornare abitualmente nei locali a pranzare, cenare, a fare un aperitivo, a gustarsi un buon bicchiere di vino».

Rispetto al ristorante Io e Simone, l'osteria Io e Giacomo nasce come wine bar. «Ma siamo aperti già dal mattino, con le colazioni». Il locale è stato pensato più per il pubblico del pomeriggio e della sera, «ma dobbiamo fare i conti con le attuali restrizioni e le nostre proposte cercheranno di andare incontro agli orari attuali». E' la 'movida' ai tempi del Covid, con aperitivi già dalle 15 e pasti luculliani al posto di pranzi veloci. Da Io e Giacomo il vino la farà da padrone. Massimo e i figli sono tutti sommelier, da anni propongono bottiglie per intenditori e per chi ama scoprire nuovi vini. «Si può bere un buon bicchiere di vino anche a pranzo o nel primo pomeriggio, servito da prodotti tipici a km zero. E' quello che faremo all'osteria Io e Giacomo, in attesa di poter lavorare anche di sera». Per ora il locale sarà gestito con l'attuale personale, «ma presto assumeremo nuovi collaboratori, almeno una o due persone. Sperando di non dover chiudere...». Ecco: la ripartenza dei locali è anche lavoro e nuovi di posti di lavoro.

Manuel Spadazzi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

SFIDA

«Avviare un nuovo locale oggi è rischioso ma per noi significa investire sul futuro»

Il gestore

«Due turni a pranzo per soddisfare tutti»

Cristina Maggioli, titolare della Sangiovesa, conferma: «Tante le telefonate per il fine settimana»

Il pranzo è servito. E sarà un fine settimana di pienone al ristorante La Sangiovesa di Santarcangelo, che da lunedì (dopo il ritorno in zona gialla) ha riaperto a pranzo. Fin qui nel locale sono stati oltre 50 i clienti al giorno, ma i numeri sono in fortissimo aumento per il fine settimana, tanto che il ristorante ha deciso di organizzare il doppio turno a pranzo. Se la Sangiovesa è ripartita questa settimana, nella nuova bottega Via Saffi 32, aperta dalla famiglia Maggioli a fine ottobre, il lavoro non si è mai fer-

mato. Il locale, che vende salumi, vini e tutti gli altri prodotti dell'azienda agricola Tenuta Saiano di Poggio Torriana (sempre di proprietà dei Maggioli), focacce e dolci, ha funzionato a pieno regime anche nel periodo della zona arancione, sia col negozio che col servizio di asporto, permettendo così ai santarcangiolesi di degustare le sue specialità, come il bignè di Santarcangelo.

«Pur nel periodo difficile e consapevoli delle difficoltà che tutti stiamo attraversando, siamo soddisfatti per il successo della nuova bottega e della vendita on line - racconta Cristina Maggioli, che gestisce la Sangiovesa, Via Saffi 32 e Tenuta Saiano insieme al resto della famiglia -



Cristina Maggioli, gestisce la Sangiovesa, Via Saffi 32 e Tenuta Saiano insieme al resto della famiglia

Abbiamo spedito in tutta l'Italia le nostre ciambelle, pagnotte e piadine. La Romagna è arrivata ovunque».

Via Saffi 32 è una vera bottega gourmet dove si possono acquistare tutti i prodotti di Tenuta Saiano come vini, vermouth, salumi, olio, miele e una produzione e vendita di focacce a 90 ore di lievitazione e tigelle con farina biologica di grani antichi del-

la Valmarecchia farcite con i salumi di Tenuta Saiano, i formaggi del caseificio Pascoli e verdure di stagione». E da questo fine settimana Via Saffi 32, che ha anche uno spazio di degustazione ricavato nella bottega, proporrà il suo brunch: il vassoio della domenica con la focaccia ripiena dei prodotti della Tenuta e tigelle ripiene di cioccolata e fragole fresche.

LA SCELTA

C'è anche chi resta chiuso

Secondo Confcommercio qualche attività ha deciso di non aprire

«Avanti, c'è posto», dicono da Fipe Confcommercio. Un sondaggio tra le attività associate indica che «in questo fine settimana riapriranno circa metà dei ristoranti». Non mancheranno all'appuntamento, tra i tanti, Due come noi, La Marianna, Marinelli, Bounty, Rose & Crown, Io e Simone, Sbionta, Zodiaco, Club Nautico, Magna Grecia... E molti locali in zone rurali, a partire dagli storici Zanni e Rinaldi. Confermata la chiusura di Terrae Maris del presidente Fipe Gaetano Callà; fornelli ancora spenti da Carlo, a La Barafonda, Da Roberto. Ma anche qui, la lista sarebbe molto lunga. «Un'apertura a macchia di leopardo - commentano da Confcommercio - che coinvolgerà i ristoranti del centro storico e soprattutto quelli della collina che anche prima della pandemia avevano nel pranzo del fine settimana il loro core business. Pur rimanendo ancora attive le modalità asporto e delivery, ci saranno meno aperture invece nella zona mare. Molti rimangono ancora in attesa di una stabilizzazione». «L'incertezza logora le imprese - dice il presidente di Confcommercio della provincia Gianni Indino - e chi ha deciso di rimanere ancora chiuso lo fa proprio per questo motivo. È impensabile per un'azienda navigare così a vista. Sarebbe ora che si pensasse ad una riapertura dei ristoranti fino alla cena, per le regioni in zona gialla».