

Circoli privati, trenta domande per gli aiuti

Le richieste sono arrivate nell'ambito del secondo bando anticrisi dell'amministrazione. I beneficiari otterranno 500 euro a fondo perduto

Mentre bar e ristoranti tornano a respirare, tra le categorie che continuano a soffrire ci sono i circoli privati. Realtà per la quale è attivo un bando per gli aiuti. Sono trenta le domande di contributi a fondo perduto giunte dai circoli privati del territorio, che offrono anche attività di somministrazione alimenti e bevande, nell'ambito del secondo bando anticrisi voluto dall'amministrazione comunale. Le richieste sono in fase di elaborazione (la gestione è affidata a Sipro) e consentiranno ai beneficiari di ottenere, a breve, un contributo a fondo perduto di 500 euro. Nel complesso l'amministrazione ha stanziato 35mila euro per questa misura. Salgono così a sei i bandi anticrisi, con coperture economiche interamente a carico delle casse comunali, avviati dalle settimane immediatamente successive al lockdown. Supera i due milioni di euro l'ammontare complessivo di risorse fino ad oggi previste per «essere concretamente al fianco dei lavora-

tori», spiega il sindaco Alan Fabbri. In sintesi: un primo bonus 'Ferrara Rinasce' è stato assegnato a giugno, con una seconda 'finestra' a ottobre. A dicembre una nuova tranche di contributi. Quindi gli avvisi previsti per categorie specifiche: il turismo – per il quale sono stati stanziati 100mila euro, con contributi da 500 a duemila euro (ne hanno beneficiato 13 alberghi, 1 nolo bici, 10 agriturismi, 36 affittacamere B&B e 16 guide turistiche con partite Iva) – e, appunto, i circoli privati, con le 30 adesioni. I fondi erogati sono stati resi disponibili per step successivi, ampliando di volta in volta i beneficiari e modifican-

do i codici Ateco ammessi sulla base delle richieste, in un percorso di ampia condivisione anche con le categorie. L'apertura di finestre successive ha nel frattempo dato la possibilità a molte attività di allinearsi ai criteri necessari.

Al pacchetto di aiuti previsti si aggiunge anche il bonus per sistemi di videosorveglianza, allarme, dotazioni e prodotti per la sicurezza sanitaria previsto nei mesi scorsi per le imprese agricole. Per questa misura l'amministrazione ha stanziato 100mila euro. Nel complesso sono oltre 1.600 le imprese e i lavoratori che hanno ottenuto contributi in questi mesi. «Siamo al fianco del territorio con misure concrete per sostenere chi è stato duramente colpito da chiusure, limitazioni, restrizioni – dice il sindaco Fabbri –. Da sette mesi raccogliamo domande ed eroghiamo contributi e continueremo a fare la nostra parte».

[Maria Chiara Galassi \(Cami Caffè\)](#)

«Ero fisioterapista, ora apro un bar»

FERRARA

Aprire in tempo di Covid-19 si può. L'esempio positivo è quello di Maria Chiara Galassi che, nonostante il periodo tutt'altro che positivo, ha deciso di alzare la propria saracinesca. Ieri, infatti, è stato il primo giorno di vita del suo nuovo 'Cami Caffè' di corso Martiri della Libertà.

Come è nata l'idea di inaugurare un bar?

«Dopo 21 anni da fisioterapista ho avuto l'occasione di rilevare un bar e non mi sono lasciata sfuggire l'occasione. Ero cliente fissa del Caffè Divino, poi l'estate scorsa sono venuta a conoscenza della volontà dei titolari di vendere e ho colto la palla al balzo. Ho atteso il primo giorno in zona gialla ed eccomi qui».

Dalla fisioterapia ai caffè: un passaggio particolare.

«Aprire un bar tutto mio è sempre stato il mio sogno. I miei ormai ex pazienti mi hanno sostenuto. Certo, erano tristi per loro, ma contenti per me. E questo mi ha dato una grande carica».

Perché il nome 'Cami Caffè'?

«Cami è la mia gatta. Infatti nell'insegna c'è il disegno di un gatto: l'ho realizzato io. Insieme a mio marito abbiamo ristrutturato tutto, dando un tocco nostro al locale».

Com'è andato il primo giorno?

«Bene. Confesso che ero contenta, ma al tempo stesso emozionata. Sono sempre stata una persona mattiniera quindi non mi spaventa alzarmi presto per preparare le colazioni. Poi, appena si potrà, prepareremo anche ottimi aperitivi».

Ha avuto paura di non riuscire a partire, dato il periodo? «Un po' quest'inverno. Ora, però, sono ottimista».

Matteo Langone



[Michele Mazzanti \(Messisbugo\)](#)

«Noi ci saremo solo nel weekend»

FERRARA

«**Venerdì**, sabato e domenica è il massimo che si può fare in questo momento». Michele Mazzanti, titolare del Messisbugo di via Carlo Mayr, non lascia spazio a troppe illusioni. Per un locale come il suo, abituato ad accogliere i clienti in particolar modo la sera, l'entrata in 'zona gialla' non è motivo di particolare gioia. Niente ritorno alla normalità, dunque, almeno per ora. Si procede a rilento: «Aprire ha sempre dei costi – sottolinea – quindi in infrasettimana, per noi, avrebbe poco senso adesso. Il sabato e la domenica riusciamo a proporre dei brunch, poi abbiamo pensato di provare inizialmente a tenere aperti anche il venerdì, magari con un aperitivo che arrivi fino alle 18». Per Mazzanti, i prossimi venerdì rappresenteranno di fatto un banco di prova importante: dovessero andare bene, si potrebbe prendere in considerazione anche un ritorno alla normalità. Diversamente, sarà necessario attendere la fine delle restrizioni per alzare la saracinesca tutti i giorni. Il 'Messi', insomma, proporrà cibo e cocktail solo nei fine settimana. «I nostri clienti rispondono sempre bene alle nostre proposte – ammette – e dispiace, in questo momento, non poter offrire di più. Noi abbiamo sempre lavorato molto la sera, fino alle 2, e ora non è più possibile farlo». Insomma, si improvvisa un po' tutto e si naviga a vista. Anche perché la chiarezza sul futuro, a livello governativo, non c'è. E ciò pesa anche sulla volontà di ampliare i propri orizzonti imprenditoriali: «Il 'Piccolo Me' (il locale accanto che propone vari tipi di pizza, ndr) – prosegue Mazzanti – sta andando bene, ovviamente in relazione al contesto. Poi a settembre vogliamo aprire un altro locale, il 'Me' in via Baluardi».

m. l.

[Pierluigi Soncini \(La Capanna di Eraclio\)](#)

«Adesso rinuncio a un giorno libero»

FERRARA

Di fronte alla pandemia, non ci sono 'stelle' culinarie che tengano. Anche un ristorante di qualità come 'La Capanna di Eraclio' (una stella Michelin), infatti, deve fare i conti con le conseguenze dell'emergenza sanitaria. E così, in quel di Codigoro, si fa il possibile per recuperare il tempo perduto: «Fino all'anno scorso – racconta il titolare, Pierluigi Soncini – rimanevamo chiusi sia il mercoledì sia il giovedì. Adesso, il mercoledì saremo aperti». Urge, come detto, recuperare quanto perso nelle settimane in cui il governo ha imposto la chiusura dei locali. Il ritorno in 'zona gialla', infatti, ha permesso a molte realtà locali una boccata d'ossigeno, ma poco altro: «Siamo contenti di poter nuovamente accogliere i clienti almeno a pranzo – prosegue Soncini – e l'affetto non è mancato. Nei fine settimana siamo già pieni fino a oltre metà mese». Ma ci sono più rovesci della medaglia. Da un lato la difficoltà di organizzare le forniture, dall'altro la confusione che ancora qualche ospite porta con sé. «Ripartire non è stato semplice – incalza il titolare de 'La Capanna di Eraclio' – perché per aprire un ristorante dopo un mese di chiusura serve necessariamente qualche giorno. In più, c'è stato il fraintendimento di domenica, quando sembrava dovessimo essere già in 'zona gialla': avevamo ordinato il pesce con anticipo, poi abbiamo capito che potevamo riaprire da lunedì». Ma nonostante il timore per un eventuale ritorno in 'arancione', un po' di confusione tra i clienti e l'impossibilità di accogliere i golosi a cena, Soncini guarda al lato umano: «Spero che questo periodo di chiusura abbia salvato molte vite».

m. l.

